

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»)**

Приложение №3 к АОППО
по профессии 16675 Повар
19293 Укладчик-упаковщик

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП. 01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

2026 г.

Рабочая программа ПП.01 Производственная практика разработана на основе письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн), Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 02.07.2021 года), приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями от 01.06.2021г.); квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37); приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. №438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчики: Малькова Наталья Николаевна, мастер производственного обучения

Аннотация программы производственной практики

ПП.01 Производственная практика

Раздел: Профессиональная подготовка, профессиональные модули

1. Нормативная база и УМК.

Рабочая программа ПП.01 Производственная практика разработана на основе письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн), Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 02.07.2021 года), приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями от 01.06.2021г.); квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37); приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. №438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

2. Цель и задачи производственной практики.

Программа ПП.01 Производственная практика направлена на достижение следующих целей и задач:

Цель производственной практики: Формировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в подготовке производственных помещений, инвентаря, кухонной и столовой посуды, инвентаря.

Задачи производственной практики:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение производственной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

Перечень общих компетенций:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ВД 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,

	домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

3. Основные разделы производственной практики и количество часов на изучение производственной практики.

№	Основные разделы программы производственной практики	Количество часов на прохождение практики
1.	МДК 01.01 Технология приготовления кулинарных блюд Раздел 1. Механическая кулинарная обработка продуктов	36
2.	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	42
3.	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	24
4.	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, и макаронных	24

	изделий разнообразного ассортимента	
5.	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, муки разнообразного ассортимента	24
6.	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, разнообразного ассортимента	30
7.	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	36
8.	Раздел модуля 8. Холодные блюда и закуски	36
9.	Раздел модуля 9. Сладкие блюда и напитки	42
10.	Раздел модуля 10. Изделия из теста	36

4. Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение работ профессии Повар проводится по ПП.01 Производственная практика в форме дифференцированного во втором семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	40
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	45

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

Программа производственной практики профессиональной подготовки лиц с выраженными психофизическими нарушениями, в том числе с умеренной умственной отсталостью и со сложной структурой дефекта разработана на основе квалификационных характеристик, содержащихся в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий «Профессии рабочих, общие для всех отраслей экономики», профессионального стандарта по профессии «Повар» и рабочего учебного плана для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» (3 разряда) из числа детей, имеющих нарушения в умственном и физическом развитии разной степени тяжести (выпускников специальных коррекционных школ VIII вида).

1.1. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики

Целью профессиональной подготовки молодых людей с выраженными психофизическими нарушениями, в том числе с умеренной умственной отсталостью и со сложной структурой дефекта по профессии 16675 «Повар» является овладение общими и профессиональными компетенциями в соответствии с характеристиками работ 3 разряда:

- Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
- Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
- Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения производственной практики должен:

уметь:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- Использовать посудомоечные машины
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов
- Нарезать и формовать овощи и грибы

- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия **знать (иметь представление):**
 - Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
 - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
 - Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
 - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
 - Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
 - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
 - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
 - Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
 - Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов

- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Принципы ХАССП в организациях общественного питания

Прохождение производственной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Выполнение работ по обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

регламентами.	
Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бульонов, отваров разнообразного ассортимента..	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента..
Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов разнообразного ассортимента.	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Выполнение работ по п приготовлению, подготовке к реализации и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

2.2 Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

Код	Наименование результата обучения
Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

2.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

2.3. Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

2.3.1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3

Трудовая функция

Наименование	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	---	---

Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Необходимые умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Необходимые знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	---	---

Трудовые действия	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и

	кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Необходимые умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов

	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

2.4. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей, МДК.	Количество часов по учебному плану	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.	ПМ 01. Выполнение работ по профессии «Повар» ПП.01 Производственная практика МДК. 01.01. Технология приготовления кулинарных блюд Раздел модуля 1. Механическая кулинарная обработка продуктов	330	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом годности овощей, плодов и грибов пряностей, приправ	Обработка овощей и грибов	6
		36	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы,	Обработка рыбы	6
			Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования,	Обработка мяса и мясопродуктов.	6

			производственного инвентаря. Правила использования уборочной техники и средств уборки, необходимым и при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.		
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.			Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Уборка заготовочных цехов: овощного, мясного, мясо-рыбного, рыбного. Уборка доготовочных цехов: цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячего и холодного цехов. Мероприятия и правила мытья производственных полов и стен	Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кролика	6

			заготовочных цехов, кондитерских, складских помещений.		
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.			1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для бульонов, отваров	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров	6
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.			1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для простых супов	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления простых супов	6
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	42	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов для приготовления бульонов, отваров. 3. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 4. Подготовка продуктов для приготовления заправочных, 5. Подготовка продуктов для приготовления молочных супов	Приготовление бульонов: костного, мясокостного, из птицы, из рыбы Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными	42

			6. Подготовка продуктов для приготовления суп-пюре. 7. Оценка качества готовых блюд. 8. Правила подачи.	изделиями). Оценка качества готовых блюд Приготовление простых супов: молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами). Оценка качества готовых блюд Приготовление простых супов: суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени) Приготовление простых супов: национальных супов (казахский - кеспе, украинский - борщ с пампушами). Оценка качества готовых блюд	
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	24	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления соусов. 4. Правила подачи.	Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, Приготовление соусов молочных, сметанных, грибных. Приготовление соусов холодных, яично-масляных. Оценка качества готовых блюд	24
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и	24	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для	Приготовление гарниров из овощей, грибов, круп, и макаронных изделий	24

ОК 07.	гарниров из овощей, грибов, круп, и макаронных изделий разнообразного ассортимента		приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров. 4. Правила подачи.	разнообразного ассортимента	
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, муки разнообразного ассортимента	24	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления пищи. 4. Правила подачи.	Приготовление блюд из яиц, творога, муки разнообразного ассортимента	24
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, разнообразного ассортимента	30	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи.	Приготовление кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного разнообразного ассортимента	30
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного	36	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. . 3. Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи.	Приготовление кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	36

	ассортимента				
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.	Раздел модуля 8. Холодные блюда и закуски	36	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. . 3.Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. 4. Правила подачи.		36
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.	Раздел модуля 9. Сладкие блюда и напитки	42	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. . 3.Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд и напитков 4. Правила подачи.		42
ПК 1.1. –ПК.4.5. ОК 01. ОК 04 ОК 07.	Раздел модуля 10. Изделия из теста	30	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3.Подготовка продуктов для приготовления изделий из теста 4. Правила подачи.		30
	<u>Дифференцированный зачет</u>	6		<u>Дифференцированный зачет</u>	6
		Всего			Всего часов 330

		часов 330			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 2 семестр					

2.5. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей, МДК, наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
---	----------------------------	-------------	------------------

Тема 2.4 Обработка рыбы	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы	6	2 2
Тема 2.5 Обработка мяса и мясопродуктов.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из мяса и мясопродуктов	6	2 2
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд кулинарных изделий, домашней птицы, дичи, кролика	6	2 2
МДК 01.01. Технология приготовления кулинарных изделий		288	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		42	
Виды работ: 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов для приготовления бульонов, отваров. 3. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 4. Подготовка продуктов для приготовления заправочных, 5. Подготовка продуктов для приготовления молочных супов 6. Подготовка продуктов для приготовления суп-пюре.			

7. Оценка качества готовых блюд. 8. Правила подачи.			
Тема2.1. Приготовление отваров: из грибов, овощей, круп.	1. Организация рабочего места. 2.Подготовка продуктов для приготовления бульонов. 3. Подготовка продуктов для приготовления отваров.	6	2 2 2
Тема2.2. Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы, отваров из грибов, овощей, круп.	1. Организация рабочего места. 2.Подготовка продуктов для приготовления отваров. 3. Подготовка продуктов для приготовления отваров.	6	2 2 2
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов: борщи, щи, рассольники. Оценка качества готовых блюд.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления заправочных, 4. Оценка качества готовых блюд. 5. Правила подачи.	6	2 2 2 2 2
Тема 2.4 Приготовление простых сладких супов	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления сладких супов 4. Оценка качества готовых блюд. 5. Правила подачи.	6	2 2 2 2 2
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов: картофельные с овощами, крупой, с бобовыми, макаронными изделиями. Оценка качества готовых блюд.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления заправочных, 4. Оценка качества готовых блюд. 5. Правила подачи	6	2 2 2 2 2

Тема 2.6 Приготовление простых супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из рыбы, птицы, печени. Оценка качества готовых блюд.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления супов-пюре. 4. Оценка качества готовых блюд. 5. Правила подачи.	6	2 2 2 2 2
Тема 2.7 Приготовление простых супов: молочные (с крупой, макаронными изделиями с овощами). Оценка качества готовых блюд	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления молочных супов. 4. Оценка качества готовых блюд. 5. Правила подачи.	6	2 2 2 2 2
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		24	
Виды работ: 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления соусов. 4. Правила подачи.			
Тема 3.1 Приготовление соусов мясных красных, на мясном бульоне, Оценка качества готовых блюд	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления соусов. 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Тема 3.2 Приготовление соусов белых на мясном бульоне, Оценка качества готовых блюд	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для	6	2 2 2 2

	приготовления соусов. 4. Правила подачи.		
Тема 3.3 Приготовление соусов молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления соусов. 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Тема 3.4 Приготовление соусов холодных, соусов яично-масляных. Оценка качества готовых блюд	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления соусов. 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп и макаронных изделий разнообразного ассортимента		24	
Вид работ: 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров. 4. Правила подачи.			
Тема 4.1 Приготовление гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров. 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Тема 4.2 Приготовление гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.	6	2 2 2

	3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров. 4. Правила подачи.		2
Тема 4.3 Приготовление гарниров из круп разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров. 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Тема 4.4 Приготовление гарниров из бобовых разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров. 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, сыра, творога, муки разнообразного ассортимента		24	
Вид работ: 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления пищи. 4. Правила подачи.			
Тема 5.1 Приготовление блюд из яиц, разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления пищи. 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Тема 5.2 Приготовление блюд из творога разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи.	6	2 2 2

	3. Подготовка продуктов для приготовления пищи. 4. Правила подачи.		2
Тема 5.2 Приготовление блюд из сыра разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров. 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Тема 5.2 Приготовление блюд из муки разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления гарниров. 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, разнообразного ассортимента		36	
Вид работ: 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи.			
Тема 6.1 Приготовление блюд, кулинарных из рыбы изделий в отварном, припущенном виде разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Тема 6.1 Приготовление блюд, кулинарных	1. Организация рабочего места.	6	2

изделий из рыбы в жареном основным способом и во фритюре разнообразного ассортимента	2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы 4. Правила подачи.		2 2 2
Тема 6.1 Приготовление блюд, кулинарных изделий из рыбы в запечённом виде разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Тема 6.2 Приготовление блюд, кулинарных изделий из рыбы в тушеном виде разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Тема 6.3 Приготовление блюд, кулинарных изделий, из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий, из рыбной котлетной массы 4. Правила подачи.	6	2 2 2 2
Тема 6.4 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы	6	2 2 2 2

	4. Правила подачи.		
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		36	
1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи.			
Тема 7. 1 Приготовление жареных, тушеных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи	6	2 2 2 2
Тема 7. 2 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи	6	2 2 2 2
Тема 7. 3 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи	6	2 2 2 2
Тема 7. 4 Приготовление блюд из мяса,	1. Организация рабочего места.	6	2

кулинарных изделий из котлетной и рубленой массы разнообразного ассортимента.	2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи		2 2 2
Тема 7. 5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи	6	2 2 2 2
Тема 7. 1 Приготовление жареных, тушеных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления закусок. 4. Правила подачи	6	2 2 2 2
Раздел модуля 8. Холодные блюда и закуски		36	
Тема 8.1 Приготовление и оформление салатов (из сырых овощей). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Разработка разнообразного ассортимента, проведение технологических расчетов. 3. Подготовка продуктов. 4. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов. 5. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: из белокочанной капусты, свежих огурцов и помидоров, лука, редиса, салат «Весна». 6. Правила подачи.	6	2 2 2 2 2 2
Тема 8.2 Приготовление и оформление салатов (из сырых овощей)	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов.	6	2 2

вареных овощей). Оценка качества готовых изделий	3. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов. 4. Приготовление салатов из вареных овощей салат картофельный с грибами, салат картофельный. 5. Нарезка, оформление. 6. Правила подачи.		2 2 2 2
Тема 8.3 Приготовление и оформление салатов (рыбные, мясные). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Проверка качества гастрономических продуктов. 4. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями 5. Правила подачи.	6	2 2 2 2 2
Тема 8.4 Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления простых холодных закусок. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	6	2 2 2 2 2
Тема 8.5 Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (открытые). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления простых холодных закусок. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	6	2 2 2 2 2
Тема 8.6 Приготовление и оформление простых холодных закусок (из мясных, рыбных продуктов). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления простых холодных закусок. 4. Нарезка, оформление.	6	2 2 2 2 2

	5. Правила подачи.		
Раздел модуля 9. Сладкие блюда и напитки		42	
Тема 9.1 Приготовление, оформление желе, муссов, самбуков разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи на вынос. 3. Оказание помощи при выборе холодных десертов.	6	2 2 2
Тема 9.2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации кремов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых кремов разнообразного ассортимента.	6	2 2
Тема 9.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих сладких блюд: суфле ванильного, шоколадного, орехового.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи на вынос. 3. Оказание помощи при выборе холодных и горячих десертов	6	2 2 2
Тема 9.4 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих сладких блюд. Гренки с плодами и ягодами, Яблоки печеные. яблоки печеные со взбитыми сливками.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи на вынос. 3. Оказание помощи при выборе холодных и горячих десертов	6	2 2 2
Тема 9.5 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих сладких блюд: яблоки жареные в тесте, яблоки в слойке, шарлотка с яблоками.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи на вынос. 3. Оказание помощи при выборе холодных и горячих десертов	6	2 2 2
Тема 9.6 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих сладких напитков: какао с молоком, шоколад, чай,	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых горячих сладких напитков	6	2 2
Тема 9.7 Приготовление, оформление, подготовка к	1. Организация рабочего места.	6	2

реализации сладких холодных и прохладительных напитков	2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых холодных сладких напитков		2
Раздел модуля 10. Изделия из теста		24	
Тема 10.1 Приготовление, оформление, подготовка к реализации изделий из дрожжевого	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых изделий из дрожжевого теста.	6	2 2
Тема 10.2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации изделий из пресного теста.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых изделий из пресного теста.	6	2 2
Тема 10.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации изделий из бездрожжевого теста.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых изделий бездрожжевого теста.	6	2 2
Тема 10.4 Приготовление, оформление, подготовка к реализации изделий из пресного теста.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых изделий из пресного теста.	6	2 2
Промежуточная аттестация в форме (зачета/дифференцированного зачета) <u>дифференцированного зачета</u>		6	
		Всего 330 часов	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Оснащение лаборатории

1.Оборудование:

Мебель:

Рабочие столы (метал.)

Стол тумбовый (метал.)

Шкаф-витрина

Стол кондитерский

СПРКн-1000х600х860, столешница - БУК (Россия)

Шкаф со столешницей

Плита индукционная ПЭИ-4 (Россия)

Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП2 (Россия)

Слайсер HURAKAN HKN-HM220 (Китай)

Гриль-саламандра контактный электрический HURAKAN HKN-SLE570 (Китай)

Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF35M (Китай)

Конвекционная печь APACH AD44M ECO (Италия)

Электроблинница HURAKAN HKN-CSE400 (Китай)

Электромармит ЭМК-40Н (Россия)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) Гриль-мастер Ф1КФЭ (Россия)

Фризер для мороженого Bartscher 135002

Весы настольные электронные SW I-5 ОДИН ДИСП (Корея)

Миксер ручной (насадка блендер+стакан) BOSCH MSM66050

Контактный гриль HURAKAN HKN-PE22R

Плита индукционная BOK HURAKAN HKN-ICW50D WOK (Китай)

Кофемашина Philips Series 3000 HD8825/09

Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-5 (Китай)

Сокоохладитель CAB LUKE JUNIOR 2x6 (Италия)

Стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/7

Модуль для подогрева тарелок ATESY Pegata (Россия)

Вакуумный упаковщик Apach AVM4 (Италия)

2. Инструменты и приспособления:

Куттер Gastrotag HR-6 (Китай)

Соковыжималка HURAKAN HKN-SPM(Китай)

Кофемолка Polaris PCG 1216A

Устройство для подогр.карамели с лампой ИФ-излучат Martellato

"Мармит д/шоколада (0+60С)

02120302 Сифон д/сливок «Крим профи» CreamProfiWh (Австрия)

"04010350 Горелка д/карамели MATFER (Франция)

Прибор контроля качества яиц Премьер ПКЯ-10

Пароварка Philips Daily Collection

HD9124/00

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, нормативно – технической документации, электронных образовательных ресурсов, Интернет – ресурсов:

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 160 с.

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2016. – 416 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с

Дополнительные источники:

1. Андропова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 321с.
- 3.Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128с.
- 4.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб.пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
- 5..Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб. Пособие/ И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – М.: Издателей центр «Академия», 2016. – 64с.
- 6.Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2016.- 128с
- 7.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- 2-е издание стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.
- 8.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования/Е.И. Соколова.- 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.
- 9.Матюхина З.П. Товароведенье пищевых продуктов : Учебник ля нач. проф. образования /З.П.Матюхина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336с.
- 10.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч. Пособие для студентов учреждений сред. Проф. Образования/ 9-е издание стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-512с.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
- 12.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла:

концентрированно

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует

области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Результаты (обучения освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение работ по обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	– практические задания по подготовке рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов; - оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами - соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Текущий контроль: практическое задание обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой
Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	
Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бульонов, отваров разнообразного ассортимента..	
Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.	
Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов разнообразного ассортимента.	

Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	-выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет.
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	
Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;	
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	
Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Выполнение работ по п приготовлению, подготовке к реализации и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного	

ассортимента

Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
--	--