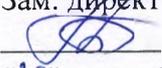
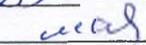


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ**

СОГЛАСОВАНО:

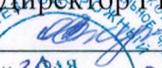
Зам. директора по УПР

 О.В. Бекетова

«30»  2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО ЗЖДТ

 О.В. Скуратова

«30»  2023 г.



СОГЛАСОВАНО:

Заведующая предприятием общественного питания  
столовой по месту отдыха локомотивных бригад  
эксплуатационного локомотивного депо Зима,  
Зиминского торгово-производственного объединения  
Иркутского филиала открытого акционерного  
общества «Железнодорожная торговая компания» (по  
согласованию)

 М.К. Федурина

«30»  2023 г.

(эксплуатационное  
локомотивного депо)

ст. Зима, ул. Вокзальная, 1

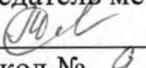
Для накладных

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
по ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  
основной программы профессионального обучения по адаптированной программе  
профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар**

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, адаптированный для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», разъяснений по вопросу получения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) профессионального обучения от 11.02.2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости», приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике студентов осваивающих основные профессиональные образовательные программы профессионального образования» и Положения об организации учебной и производственной практики государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум», утвержденного приказом ГБПОУ ИО ЗЖДТ от 31.08.2015 г. № 26-ос.

Разработчик:

Янгарова Людмила Андреевна, мастер производственного обучения ГБПОУ ИО ЗЖДТ;

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:  
на заседании методической комиссии преподавателей ПМ и ОПД  
и мастеров производственного обучения  
Председатель методической комиссии  
 А.А.Красилова  
Протокол № 9 от «15» мая 2023 года

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>29</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>30</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, адаптированный для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», разъяснений по вопросу получения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) профессионального обучения от 11.02.2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости», приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике студентов осваивающих основные профессиональные образовательные программы профессионального образования» и Положения об организации учебной и производственной практики государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум», утвержденного приказом ГБПОУ ИО ЗЖДТ от 31.08.2015 г. № 26-ос.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной и производственной практики.

### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке 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;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 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

**знать:**

-требование 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;

-требование к качеству, условиям и срокам хранения различных продуктов;

-ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

-ассортимент, рецептуру, требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;

-ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-способы сокращения потерь при обработке сырья.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 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 2.3.	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 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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.
ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
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.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	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.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Показатели и критерии профессиональных компетенций		Баллы от 1 до 5
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		
<b>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		
1.1.1.	Подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	
1.1.2.	Подбирает, подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы.	
1.1.3.	Подготавливает рабочее место для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		
1.2.1.	Подготавливает к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов.	
1.2.2.	Обрабатывает различными методами, подготавливает к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	
1.2.3.	Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты	
1.2.4.	Хранит обработанные овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, домашнюю птицу, дичь.	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>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.</b>		
2.1.1.	Правильно выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствующие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);	
2.1.2.	Рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы;	
2.1.3.	Содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	
2.1.4.	Своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара;	
2.1.5.	Рационально выбирает и правильно использует моющие и дезинфицирующие средства;	
2.1.6.	Правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием;	
2.1.7.	Владеет методами мытья (вручную и в посудомоечной машине), организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря;	
2.1.8.	Владеет организацией хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции (соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	
2.1.9.	Точно делает расчет по потребности в продуктах, полуфабрикатах;	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		

<b>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</b>		
2.3.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.3.2	Осуществляет процесс приготовления супов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.3.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;	
2.3.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.эпид. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.3.5	Осуществляет контроль выхода супов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
2.3.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода супов разнообразного ассортимента;	
2.3.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре—эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		
2.4.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.4.2	Осуществляет процесс приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.4.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента;	
2.4.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.4.5	Осуществляет контроль выхода горячих соусов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
2.4.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции;	
2.4.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре—эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>		
2.5.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй,	

	приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.5.2	Осуществляет процесс приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.5.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	
2.5.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.5.5	Осуществляет контроль выхода горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
2.5.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	
2.5.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре—эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>		
2.6.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.6.2	Осуществляет процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.6.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	
2.6.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.6.5	Осуществляет контроль выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
2.6.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	
2.6.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре—эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	

<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>		
2.7.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.7.2	Осуществляет процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.7.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	
2.7.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.7.5	Осуществляет контроль выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
2.7.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	
2.7.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>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.</b>		
2.8.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
2.8.2	Осуществляет процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
2.8.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;	
2.8.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
2.8.5	Осуществляет контроль выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
2.8.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;	
2.8.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; (гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой	

	продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре—эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>Показатели и критерии профессиональных компетенций</b>		<b>Баллы от 1 до 5</b>
<b>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		
3.1.1.	Правильно выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствующие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);	
3.1.2	Рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы;	
3.1.3	Содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	
3.1.4	Своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара;	
3.1.5	Рационально выбирает и правильно использует моющие и дезинфицирующие средства;	
3.1.6	Правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием;	
3.1.7	Владеет методами мытья (вручную и в посудомоечной машине), организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря;	
3.1.8	Владеет организацией хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции (соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	
3.1.9	Точно делает расчет по потребности в продуктах, полуфабрикатах;	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</b>		
3.3.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
3.3.2	Осуществляет процесс приготовления салатов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
3.3.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента;	
3.3.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
3.3.5	Осуществляет контроль выхода салатов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
3.3.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода супов разнообразного ассортимента;	
3.3.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре—эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</b>		
3.4.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	

3.4.2	Осуществляет процесс приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
3.4.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	
3.4.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
3.4.5	Осуществляет контроль выхода бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
3.4.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	
3.4.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>		
3.5.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
3.5.2	Осуществляет процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
3.5.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	
3.5.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
3.5.5	Осуществляет контроль выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
3.5.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	
3.5.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</b>		
3.6.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	

3.6.2	Осуществляет процесс приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
3.6.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	
3.6.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
3.6.5	Осуществляет контроль выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
3.6.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	
3.6.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>Показатели и критерии профессиональных компетенций</b>		<b>Баллы от 1 до 5</b>
<b>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		
<b>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.</b>		
4.1.1.	Правильно выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствующие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);	
4.1.2	Рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы;	
4.1.3	Содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	
4.1.4	Своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара;	
4.1.5	Рационально выбирает и правильно использует моющие и дезинфицирующие средства;	
4.1.6	Правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием;	
4.1.7	Владеет методами мытья (вручную и в посудомоечной машине), организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря;	
4.1.8	Владеет организацией хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции (соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	
4.1.9	Точно делает расчет по потребности в продуктах, полуфабрикатах;	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		
4.2.1.	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
4.2.2	Осуществляет процесс приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
4.2.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	
4.2.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное	

	использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
4.2.5	Осуществляет контроль выхода холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
4.2.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	
4.2.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре—эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		
43.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
4.3.2	Осуществляет процесс приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
4.3.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	
4.3.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
4.3.5	Осуществляет контроль выхода горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
4.3.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	
4.3.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре—эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</b>		
4.4.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
4.4.2	Осуществляет процесс приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
4.4.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;	
4.4.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП	

	(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
4.4.5	Осуществляет контроль выхода холодных напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
4.4.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных напитков разнообразного ассортимента;	
4.4.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		
4.5.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
4.5.2	Осуществляет процесс приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
4.5.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;	
4.5.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
4.5.5	Осуществляет контроль выхода горячих напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
4.5.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих напитков разнообразного ассортимента;	
4.5.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего – 1680 часа, в том числе:

учебной практики - 1380 часов;

производственной практики – 300 часов.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной и производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Вид практики
ПК 1.1	<b>Раздел 1.</b> Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей, грибов. <b>Раздел 2.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. <b>Раздел 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы, рыбной котлетной массы и морепродуктов. <b>Раздел 4.</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. <b>Раздел 5.</b> Приготовление супов и соусов. <b>Раздел 6.</b> Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и кулинарных изделий. <b>Раздел 7.</b> Приготовление и оформление сладких блюд и напитков. <b>Раздел 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок.	1380	Учебная практика
ПК 1.2		300	Производственная практика
ПК 2.1			
ПК 2.3			
ПК 2.4			
ПК 2.5			
ПК 2.6			
ПК 2.7			
ПК 2.8			
ПК 3.1			
ПК 3.3			
ПК 3.4			
ПК 3.5			
ПК 3.6			
ПК 4.1			
ПК 4.2			
ПК 4.3			
ПК 4.4			
ПК 4.5			
	<b>Всего:</b>	<b>1680</b>	

### 3.2. Содержание учебной и производственной практики

Наименование раздела	Номер задания	Объём часов	Содержание учебного материала	Инструменты	ПК, ОК.
		1380			
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей, грибов.	1.1	6	Первичная обработка и нарезка клубнеплодов	-ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки (металлические, силиконовые); -венчик; -ложки; -мерный стакан; -сито; -половник; -тряпка; -пинцет; -миски из нержавеющей стали; -набор кастрюль; -набор сотейников; -набор сковород; -гриль сковорода; -ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; -функциональные емкости из нержавеющей стали; -корзины для отходов; -стрейч пленка для пищевых продуктов; -пергамент,	ПК1.1,1.2,1.3, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. ОК 1- 11
	1.2	6	Первичная обработка и нарезка корнеплодов		
	1.3	6	Первичная обработка и нарезка капустных овощей		
	1.4	6	Первичная обработка и нарезка луковых овощей		
	1.5	6	Первичная обработка и нарезка томатных, плодово-тыквенных овощей.		
	1.6	6	Первичная обработка и нарезка салатных и десертных овощей.		
	1.7	6	Подготовка овощей для фарширования.		
	1.8	6	Первичная обработка и нарезка грибов.		
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	2.1	6	Приготовление и отпуск блюда «Картофельное пюре»		
	2.2	6	Приготовление и отпуск блюда «Овощи припущенные»		
	2.3	6	Приготовление и отпуск блюда «Картофель в молоке»		
	2.4	6	Приготовление и отпуск блюда « Картофель отварной»		
	2.5	6	Приготовление и отпуск блюда «Капуста отварная»		
	2.6	6	Приготовление и отпуск блюда «Котлеты морковные»		
	2.7	6	Приготовление и отпуск «Картофель жареный брусочками, соломкой во фритюре»		
	2.8	6	Приготовление и отпуск блюда «Крокеты картофельные»		
	2.9	6	Приготовление и отпуск блюда «Котлеты капустные»		
	2.10	6	Приготовление и отпуск блюда «Картофель жареный из отварного»		
	2.11	6	Приготовление и отпуск блюда «Капуста тушеная»		
	2.12	6	Приготовление и отпуск блюда «Рагу из овощей»		
	2.13	6	Приготовление и отпуск блюда «Картофель тушеный»		
	2.14	6	Приготовление и отпуск блюда «Свекла тушеная в сметане»		
2.15	6	Приготовление и отпуск блюда «Картофель тушеный с грибами»			
2.16	6	Приготовление и отпуск блюда «Морковная запеканка с			

			творогом»	фольга; -пакеты для вакуумного аппарата; - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; - перчатки силиконовые.
	2.17	6	Приготовление и отпуск блюда «Запеканка картофельная с овощами»	
	2.18	6	Приготовление и отпуск блюда «Солянка овощная»	
	2.19	6	Приготовление и отпуск блюда «Голубцы овощные»	
	2.20	6	Приготовление и отпуск блюда «Перец фаршированный овощами»	
	2.21	6	Приготовление и отпуск блюда «Икра грибная»	
	2.22	6	Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами.	
	2.23	6	Приготовление и отпуск блюда «Кабачки фаршированные овощами и грибами»	
	2.24	6	Приготовление и отпуск блюда «Шампиньоны фаршированные луком и яйцом»	
Раздел 3.  Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы, рыбной котлетной массы и морепродуктов.	3.1	6	Подготовка сырья к производству рыбы припущенной	
	3.2	6	Подготовка сырья к производству рыбы отварной,	
	3.3	6	Подготовка сырья к производству рыбы запеченной	
	3.4	6	Подготовка сырья к производству рыбы жареной	
	3.5	6	Подготовка сырья к производству рыбной котлетной массы	
	3.6	6	Подготовка сырья к производству рыбной кнельной массы	
	3.7	6	Подготовка морепродуктов к производству	
	3.8	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (филе) отварная»	
	3.9	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (не пластованная кусками) отварная	
	3.10	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (филе)припущенная	
	3.11	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба, (непластованная кусками)припущенная	
	3.12	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом»	
	3.13	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба фаршированная».	
	3.14	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная»	
	3.15	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная с	

			луком по-ленинградски»		
	3.16	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная во фритюре»		
	3.17	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба в тесте жареная»		
	3.18	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»		
	3.19	6	Приготовление, оформление и отпуск «Солянка из рыбы на сковороде»		
	3.20	6	Приготовление, оформление и отпуск «Котлеты рыбные»		
	3.21	6	Приготовление, оформление и отпуск «Зразы рыбные рубленые»		
	3.22	6	Приготовление, оформление и отпуск «Тельное из рыбы»		
	3.23	6	Приготовление, оформление и отпуск «Тефтели рыбные»		
	3.24	6	Приготовление, оформление и отпуск «Биточки рыбные»		
	3.25	6	Приготовление, оформление и отпуск «Котлеты из окуня в рыбном соусе»		
	3.26	6	Приготовление, оформление и отпуск «Фрикадельки рыбные»		
	3.27	6	Приготовление, оформление и отпуск «Фрикадельки рыбные с томатным соусом»		
	3.28	6	Приготовление, оформление и отпуск «Картофельная запеканка с рыбными консервами»		
	3.29	6	Приготовление, оформление и отпуск «Солянка из рыбных консервов на сковороде»		
	3.30	6	Приготовление, оформление и отпуск «Поджарка из рыбы»		
	3.31	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная с зеленым маслом»		
	3.32	6	Подготовка морепродуктов к приготовлению блюд		
	3.33	6	Приготовление и отпуск «Кальмары фаршированные овощами»		
	3.34	6	Приготовление и отпуск «Кальмары запеченные под луковым соусом»		
	3.35	6	Приготовление и отпуск «Омлет с морской капустой»		

	3.36	6	Приготовление и отпуск «Солянка из кальмаров»		
	3.37	6	Приготовление и отпуск «Кальмары в сметанном соусе»		
Раздел 4. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	4.1	6	Приготовление и отпуск «Бифштекс с яйцом»		
	4.2	6	Приготовление и отпуск «Бефстроганов»		
	4.3	6	Приготовление и отпуск «Поджарка »		
	4.4	6	Приготовление и отпуск «Шницель»		
	4.5	6	Приготовление и отпуск «Эскалоп»		
	4.6	6	Приготовление и отпуск «Курица отварная»		
	4.7	6	Приготовление и отпуск «Куриные крылышки отварные»		
	4.8	6	Приготовление и отпуск «Птица отварная под соусом паровым»		
	4.9	6	Приготовление и отпуск «Цыпленок отварной»		
	4.10	6	Приготовление и отпуск рулета куриного		
	4.11	6	Приготовление и отпуск «Мясо кур, запеченное с овощами»		
	4.12	6	Приготовление и отпуск «Курица в сырной панировке»		
	4.13	6	Приготовление и отпуск «Плов из птицы»		
	4.14	6	Приготовление и отпуск «Филе кур запеченное по-сибирски»		
	4.15	6	Приготовление и отпуск «Филе кур запеченное с ананасом»		
	4.16	6	Приготовление и отпуск «Птица, тушенная в соусе»		
	4.17	6	Приготовление и отпуск «Котлеты натуральные из филе птицы»		
	4.18	6	Приготовление и отпуск «Рагу из субпродуктов»		
	4.19	6	Приготовление и отпуск «Филе кур тушенные с овощами»		
	4.20	6	Приготовление и отпуск «Рагу из птицы»		
	4.21	6	Приготовление и отпуск «Котлета по –домашнему»		
	4.22	6	Приготовление и отпуск «Зразы»		
	4.23	6	Приготовление и отпуск «Биточки рубленные из птицы»		
4.24	6	Приготовление и отпуск «Котлеты рубленные из птицы»			
4.25	6	Приготовление и отпуск «Биточки рубленные из птицы»			
Раздел 5. Приготовление супов и	5.1	6	Приготовление и отпуск «Щи »		
	5.2	6	Приготовление и отпуск «Борщи»		

соусов.	5.3	6	Приготовление и отпуск «Рассольники»			
	5.4	6	Приготовление и отпуск «Солянки»			
	5.5	6	Приготовление и отпуск «Суп с овощами»			
	5.6	6	Приготовление и отпуск «Суп картофельный»			
	5.7	6	Приготовление и отпуск «Суп с домашней лапшой»»			
	5.8	6	Приготовление и отпуск «Суп с крупой»			
	5.9	6	Приготовление и отпуск «Суп харчо»			
	5.10	6	Приготовление и отпуск «Суп молочный с макаронными изделиями»			
	5.11	6	Приготовление и отпуск «Суп полевой»			
	5.12	6	Приготовление и отпуск «Суп с макаронными изделиями и картофелем»			
	5.13	6	Приготовление и отпуск «Суп пюре из картофеля»			
	5.14	6	Приготовление и отпуск «Суп-пюре из крупы рисовой»			
	5.15	6	Приготовление и отпуск «Суп-пюре из птицы»			
	5.16	6	Приготовление и отпуск «Борщ холодный»			
	5.17	6	Приготовление и отпуск «Окрошка мясная на кефире»			
	5.18	6	Приготовление и отпуск «Свекольник холодный»			
	5.19	6	Приготовление и отпуск «Соус красный (основной)			
	5.20	6	Приготовление и отпуск «Соус красный с луком и огурцами»			
	5.21	6	Приготовление и отпуск «Соус белый (основной)			
	5.22	6	Приготовление и отпуск «Соус польский»			
	5.23	6	Приготовление и отпуск « Соус, сметанный с томатом и луком»			
	5.24	6	Приготовление и отпуск «Соус молочный» (для запекания овощей, мяса, рыбы)			
	5.25	6	Приготовление и отпуск «Соус майонез»			
	5.26	6	Приготовление и отпуск «Маринад овощной с томатом»			
	5.27	6	Приготовление и отпуск «Горчица столовая»			
	5.28	6	Приготовление и отпуск «Заправка для салатов»			
	5.29	6	Приготовление и отпуск «Заправка горчичная»			
	Раздел 6 Приготовление и отпуск	6.1	6	Приготовление и отпуск каши рассыпчатой с грибами и луком.		

блюды из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и кулинарных изделий.	6.2	6	Приготовление и отпуск каши рассыпчатой с печенью.		
	6.3	6	Приготовление и отпуск каши вязкой с черносливом.		
	6.4	6	Приготовление и отпуск каши вязкой с морковью.		
	6.5	6	Приготовление и отпуск каши жидкой.		
	6.6	6	Приготовление и отпуск запеканки манной.		
	6.7	6	Приготовление и отпуск запеканки рисовой с творогом.		
	6.8	6	Приготовление и отпуск запеканки со свежими плодами.		
	6.9	6	Приготовление и отпуск биточков манных.		
	6.10	6	Приготовление и отпуск котлет рисовых с морковью.		
	6.11	6	Приготовление и отпуск бобовых с жиром и луком.		
	6.12	6	Приготовление и отпуск бобовых с капустой.		
	6.13	6	Приготовление и отпуск пюре из бобовых и картофеля.		
	6.14	6	Приготовление и отпуск запеканки из бобовых.		
	6.15	6	Приготовление и отпуск макарон с сыром.		
	6.16	6	Приготовление и отпуск макарон отварных с овощами.		
	6.17	6	Приготовление и отпуск макарон отварных с грибами.		
	6.18	6	Приготовление и отпуск макарон запеченных с яйцом.		
	6.19	6	Приготовление и отпуск блюда «Лапшевник с творогом»		
	6.20	6	Приготовление и отпуск блюда «Макаронник»		
	6.21	6	Приготовление и отпуск блюда «Яйца с помидорами, фаршированные ветчиной и грибами»		
	6.22	6	Приготовление и отпуск блюда «Яичная кашка с овощами».		
	6.23	6	Приготовление и отпуск блюда «Яичная кашка с мясными продуктами».		
	6.24	6	Приготовление и отпуск яичницы глазуньи с сыром		
	6.25	6	Приготовление и отпуск яичницы глазуньи со шпиком.		
	6.26	6	Приготовление и отпуск омлета натурального.		
	6.27	6	Приготовление и отпуск омлета смешанного с мясными продуктами.		
	6.28	6	Приготовление и отпуск омлета, фаршированного вареньем.		
	6.29	6	Приготовление и отпуск омлета с жареным картофелем (запеченный).		
	6.30	6	Приготовление и отпуск блюда «Драчена»		
	6.31	6	Приготовление и отпуск творожной массы с ягодами.		

	6.32	6	Приготовление и отпуск вареников ленивых отварных.		
	6.33	6	Приготовление и отпуск сырников из творога.		
	6.34	6	Приготовление и отпуск запеканки из творога.		
	6.35	6	Приготовление и отпуск блюда «Пельмени из говядины и свинины».		
	6.36	6	Приготовление и отпуск изделия «Пельмени отварные».		
	6.37	6	Приготовление и отпуск изделия «Чебуреки».		
	6.38	6	Приготовление и отпуск изделия «Вареники с творожным, овощным фаршем».		
	6.39	6	Приготовление и отпуск изделия «Вареники с фруктовым фаршем».		
	6.40	6	Приготовление и отпуск изделия «Пирожки печеные из дрожжевого теста».		
	6.41	6	Приготовление и отпуск изделия «Пирожки жареные из дрожжевого теста».		
	6.42	6	Приготовление и отпуск изделия «Пирожки печеные из пресного теста».		
	6.43	6	Приготовление и отпуск изделия «Расстегай с мясом или рыбой».		
	6.44	6	Приготовление и отпуск изделия «Кулебяка».		
	6.45	6	Приготовление и отпуск изделия «Пончики с повидлом».		
	6.46	6	Приготовление и отпуск изделия «Ватрушка из пресного слоеного».		
	6.47	6	Приготовление и отпуск изделия «Ватрушка из дрожжевого теста».		
	6.48	6	Приготовление и отпуск изделия «Ватрушка венгерская».		
	6.49	6	Приготовление и отпуск изделия «Сосиска, запеченная в тесте».		
	6.50	6	Приготовление и отпуск пиццы с грибами.		
	6.51	6	Приготовление и отпуск пиццы с мясными продуктами.		
	6.52	6	Приготовление и отпуск пирога закрытого с овощами.		
	6.53	6	Приготовление и отпуск закрытого пирога с субпродуктами.		
	6.54	6	Приготовление и отпуск открытого пирога с повидлом.		
	6.55	6	Приготовление и отпуск «Блины с маслом».		

	6.56	6	Приготовление и отпуск «Блинчики с мясным фаршем».		
	6.57	6	Приготовление и отпуск «Блинчики с творожным фаршем».		
	6.58	6	Приготовление и отпуск «Блинчики с яблочным фаршем».		
	6.59	6	Приготовление и отпуск «Блинчики с повидлом, вареньем».		
Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.	7.1	6	Приготовление и отпуск компотов.		
	7.2	6	Приготовление и отпуск чая.		
	7.3	6	Приготовление и отпуск кофе.		
	7.4	6	Приготовление и отпуск какао.		
	7.5	6	Приготовление и отпуск морсов.		
	7.6	6	Приготовление и отпуск «Кисель из ягод».		
	7.7	6	Приготовление и отпуск «Кисель из варенья».		
	7.8	6	Приготовление и отпуск «Желе из плодов».		
	7.9	6	Приготовление и отпуск «Желе из молока».		
	7.10	6	Приготовление и отпуск «Мусс клюквенный».		
	7.11	6	Приготовление и отпуск «Мусс яблочный».		
	7.12	6	Приготовление и отпуск «Самбук яблочный».		
	7.13	6	Приготовление и отпуск «Суфле ванильное».		
	7.14	6	Приготовление и отпуск «Пудинг сахарный».		
	7.15	6	Приготовление и отпуск «Крем ванильный».		
	7.16	6	Приготовление и отпуск «Крем ореховый».		
Раздел 8 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок	8.1	6	Приготовление и оформление бутербродов с мясными гастрономическими продуктами.		
	8.2	6	Приготовление и оформление бутербродов с рыбными гастрономическими продуктами.		
	8.3	6	Приготовление и оформление бутербродов с рыбными консервами.		
	8.4	6	Приготовление и оформление закрытых бутербродов с сыром.		
	8.5	6	Приготовление и оформление закрытых бутербродов с мясными кулинарными изделиями.		
	8.6	6	Приготовление и оформление фруктовых бутербродов.		
	8.7	6	Приготовление и оформление канапе с килькой и яйцом.		
	8.8	6	Приготовление и оформление канапе с сыром и окороком.		
	8.9	6	Оформление и отпуск нарезки овощной.		

	8.10	6	Оформление и отпуск нарезки рыбной.		
	8.11	6	Оформление и отпуск нарезки мясной.		
	8.12	6	Оформление и отпуск нарезки фруктовой.		
	8.13	6	Приготовление и отпуск «Винегрет овощной».		
	8.14	6	Приготовление и отпуск «Картофельный салат».		
	8.15	6	Приготовление и отпуск «Мясной салат».		
	8.16	6	Приготовление и отпуск «Салат столичный».		
	8.17	6	Приготовление и отпуск «Рыбный салат».		
	8.18	6	Приготовление и отпуск «Сельдь натуральная с картофелем и маслом».		
	8.19	6	Приготовление и отпуск «Рыба заливная».		
	8.20	6	Приготовление и отпуск «Рыба в белом маринаде».		
	8.21	6	Приготовление и отпуск «Рыба в томатном маринаде».		
	8.22	6	Приготовление и отпуск «Рыба фаршированная».		
	8.23	6	Приготовление и отпуск «Мясо заливное».		
	8.24	6	Приготовление и отпуск «Язык заливной».		
	8.25	6	Приготовление и отпуск «Рулет куриный с зеленью».		
	8.26	6	Приготовление и отпуск «Рулет куриный с сыром».		
	8.27	6	Приготовление и отпуск «Рулет куриный с грибами».		
	8.28	6	Приготовление и отпуск «Заливное из курицы».		
	8.29	6	Приготовление и отпуск «Жареная рыба под маринадом»		
	8.30	6	Приготовление и отпуск «Килька с яйцом и луком».		
	8.31	6	Приготовление и отпуск «Студень мясной».		
<b>Промежуточная аттестация</b>	8.32	6	Оформление и отпуск «Ассорти мясное». <b>Зачет по учебной практике.</b>		
			Итого:	1380	

Наименование раздела	Номер задания	Кол-во часов	Краткое содержание работ производственной практики	Инструменты	ПК, ОК
----------------------	---------------	--------------	--	-------------	--------

		300			
<p><b>Раздел 1.</b> Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей, грибов.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы, рыбной котлетной массы и морепродуктов.</p> <p><b>Раздел 4.</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p><b>Раздел 5.</b> Приготовление супов и соусов.</p> <p><b>Раздел 6</b> Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и кулинарных изделий.</p> <p><b>Раздел 7.</b> Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.</p> <p><b>Раздел 8.</b> Приготовление,</p>	1.1	6	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Требования техники безопасности на предприятиях общественного питания.	-ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки	ПК1.1,1.2,1.3, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. ОК 1 – 11
	1.2	6	Выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья. Системы контроля качества продукции. Ознакомление с работой цехов предприятия.	(металлические, силиконовые); - венчик; - ложки; - мерный стакан; - сито; - половник; - тятка; - пинцет; -миски из нержавеющей стали;	
	1.3	6	Промывка овощей. Сортировка овощей, ее назначение, виды, (ручная и машинная), характеристика. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	- набор кастрюль; - набор сотейников; - набор сковород; - гриль	
	1.4	6	Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	сковорода; - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;	
	1.5	6	Нарезка овощей (клубнеплодов, корнеплодов), ее значение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	-функциональные емкости из нержавеющей стали; - корзины для отходов; - стрейч пленка для пищевых продуктов; - пергамент, фольга; - пакеты для вакуумного аппарата; -контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; - перчатки силиконовые.	
	1.6	6	Нарезка овощей (капустных и луковых), ее значение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.		
	1.7	6	Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.		
	1.8	6	Приготовление и отпуск блюда «Картофельное пюре»		
	1.9	6	Приготовление и отпуск блюда «Овощи припущенные»		
	1.10	6	Приготовление и отпуск блюда «Рагу из овощей»		
	1.11	6	Приготовление и отпуск блюда «Голубцы овощные»		
	1.12	6	Приготовление и отпуск блюда «Икра грибная»		

оформление и отпуск холодных блюд и закусок.	1.13	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная с луком по-ленинградски		
	1.14	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба в тесте жареная»		
	1.15	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»		
	1.16	6	Приготовление, оформление и отпуск «Солянка из рыбы на сковороде»		
	1.17	6	Приготовление, оформление и отпуск «Зразы рыбные рубленые»		
	1.18	6	Приготовление, оформление и отпуск «Котлеты рыбные»		
	1.19	6	Приготовление и отпуск «Бифштекс с яйцом»		
	1.20	6	Приготовление и отпуск «Бефстроганов»		
	1.21	6	Приготовление и отпуск «Поджарка »		
	1.22	6	Приготовление и отпуск «Шницель»		
	1.23	6	Приготовление и отпуск «Эскалоп»		
	1.24	6	Приготовление и отпуск «Котлета по – домашнему»		
	1.25	6	Приготовление и отпуск «Зразы»		
	1.26	6	Приготовление и отпуск «Биточки рубленые из птицы»		
	1.27	6	Приготовление и отпуск «Щи »		
	1.28	6	Приготовление и отпуск «Борщи»		
	1.29	6	Приготовление и отпуск «Рассольники»		
	1.30	6	Приготовление и отпуск «Солянки»		
	1.31	6	Приготовление и отпуск «Суп с овощами»		
	1.32	6	Приготовление и отпуск «Суп с домашней лапшой»»		
1.33	6	Приготовление и отпуск «Суп с крупой»			
1.34	6	Приготовление и отпуск каши вязкой с морковью.			
1.35	6	Приготовление и отпуск каши жидкой.			
1.36	6	Приготовление и отпуск запеканки манной.			
1.37	6	Приготовление и отпуск запеканки из бобовых.			
1.38	6	Приготовление и отпуск макарон с сыром.			

	1.39	6	Приготовление и отпуск блюда «Яйца с помидорами, фаршированные ветчиной и грибами»		
	1.40	6	Приготовление и отпуск запеканки из творога.		
	1.41	6	Приготовление и отпуск блюда «Пельмени из говядины и свинины».		
	1.42	6	Приготовление и отпуск «Мусс яблочный».		
	1.43	6	Приготовление и отпуск «Самбук яблочный».		
	1.44	6	Приготовление и отпуск «Суфле ванильное».		
	1.45	6	Приготовление и отпуск «Пудинг сухарный».		
	1.46	6	Приготовление и отпуск «Чай».		
	1.47	6	Приготовление и оформление бутербродов (открытых, закрытых, горячих, канапе)		
	1.48	6	Приготовление и отпуск различных салатов		
	1.49	6	Приготовление и отпуск нарезок (мясная, рыбная, овощная, фруктовая)		
	1.50	6	<b>Зачет по производственной практике</b>		
<b>Итого</b>		<b>300</b>			

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы учебной и производственной практик предполагает наличие учебного кабинета по профессии Повар, лабораторно-практического (мастерской) кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического (мастерской) кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г. Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.

4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

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

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 профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется наставником практики на предприятии, самостоятельного выполнения обучающимися заданий и работ, связанных с проведением технологических процессов на данном предприятии. В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.