**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

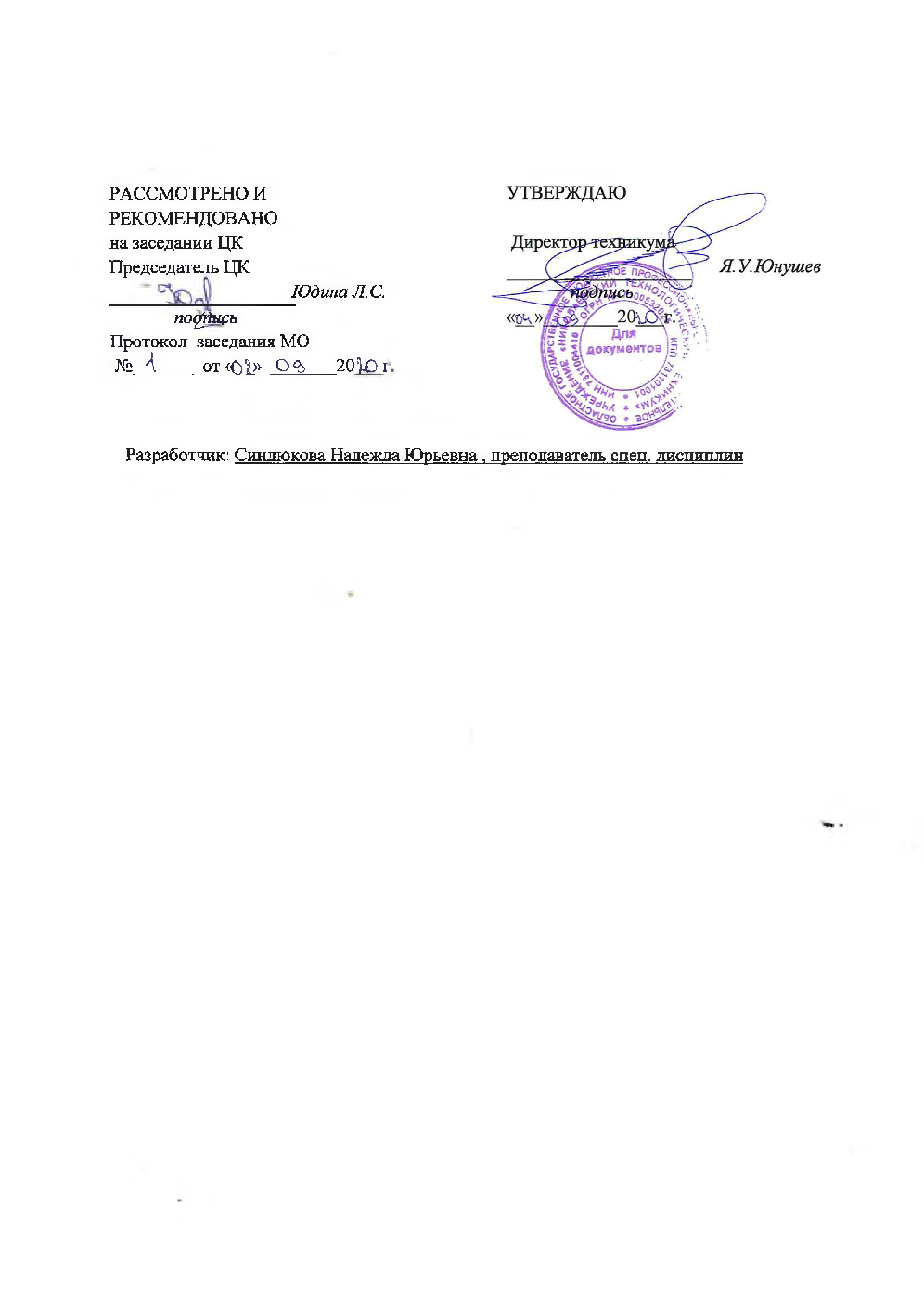
**«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

р.п. Николаевка

2020г



СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 6

ПРАКТИКИ

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 10 ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 13 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИКИ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 1.1.Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Рабочая программа производственной практики – является частью примерной основнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09** **Повар,** **кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар»,утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Федеральный закон от 29.12.2012 г № 273 « Об образовании в российской Федерации»

- Федеральный закон от 08.06. 2020 г № 164-ФЗ « О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона « Об образовании в Российской Федерации».

- Приказ Министерства образования и науки российской Федерации от 23 августа 2017 года № 816.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа производственной практики может быть использована в

дополнительном профессиональном образовании ( в программах повышения

квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной

подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе

среднего полного образования или на базе общего основного образования.

Опыт работы не требуется.

* 1. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения учебной практики

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

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из лих;

рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, ,г безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места;

подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

* 1. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения производственной практики -216 часов.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 2. 1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, |

|  |  |
| --- | --- |
|  | закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| 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, применять стандартя антикоррупционногоповедения |
| 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 языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности , планировать предпренимательскую в профессиональной сфере. |

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Наименования тем производственной практики |  |
| Код ПК | Код и наименования профессиональных модулей | Количество часов по ПМ | Виды работ | Количество часов по темам |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПМ 02. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 216 |  |  |  |
| Раздел ПП 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,  закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | | | | | **6** |
|  |  |  |  | Тема 1.1. Организация рабочего места. | 6 |
| Раздел ПП 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | | | | | **18** |
|  |  |  |  | Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров. | 18 |
| Раздел ПП 3. I  Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | | | | | **24** |
|  |  |  |  | Тема 3.1 Приготовление супов разного ассортимента. | 24 |
| Раздел ПП 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | | | | | **24** |
|  |  |  |  | Тема 4.1 Приготовление соусов разного ассортимента | 24 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел ПП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | | | | | **42** |
|  |  |  |  | Тема 5.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. | 18 |
|  |  |  |  | Тема 5.2. Приготовление горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 24 |
| Раздел ПП 6. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | | | | | **24** |
|  |  |  |  | Тема 6.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц. | 12 |
|  |  |  |  | Тема 6.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки. | 12 |
| Раздел ПП 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | | | | | **30** |
|  |  |  |  | Тема 7.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из  рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | 30 |
|  |  |  |  |  |
| Раздел ПП 8. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | | | | | **48** |
|  |  |  |  | Тема 8.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | 48 |
|  | Всего часов | 216 |  |  | 216 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП | | Содержание учебного материала | Объем  часов |
| 1 | |  | 3 |
| Профессиональный модуль ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | 216 |
| Раздел ПП 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,  закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | | | 6 |
| **Тема 1.1.**  **Организация рабочего места.**  1.Организация рабочего места. | Содержание | |  |
| Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, кулинарных изделий,  закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | | 6 |
| Раздел ПП 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | | | 18 |
| **Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров.**  1.Приготовление костного бульона.  2.Приготовление рыбного бульона. | Содержание | |  |
| Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона. | | 6 |
| Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбного бульона. | | 6 |

1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3.Приготовление бульона из птицы, грибного отвара. | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульона из птицы, грибного отвара. | 6 |
| Раздел ПП 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | | 24 |
| **Тема 3.1**  **Приготовление супов разного ассортимента.**  1.Приготовление щей из свежей капусты.  2.Приготовление рассольников.  3.Приготовление солянки.  4. Приготовление супов овощных и картофельных. | Содержание |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашенной капусты. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рассольников: рассольник «Ленинградский», рассольник «Домашний», рассольник «Московский». Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление солянки: солянка сборная мясная, солянка «Домашняя», солянка рыбная. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов овощных и картофельных: суп «Крестьянский», суп из овощей, суп картофельный, суп картофельный с крупой. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
|  | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ра6здел ПП 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | | 24 |
| **Тема 4.1**  **Приготовление соусов разного ассортимента**  1.Приготовление соуса красного основного и его производных.  2. Приготовление соуса белого основного и его производных  3.Приготовление соуса сметанного.  4.Приготовление соусов без загустителей. | **Содержание** |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кислосладкого.  Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного.  Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом.  Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом.  Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| Раздел ПП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | | 42 |
| **Тема 5.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.**  1Приготовление блюд из варенных овощей.  2.Приготовление блюд из жаренных овощей | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из вареных и припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом, спаржа отварная, морковь припущенная, овощи припущенные в молочном соусе. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: котлеты морковные, оладьи из тыквы, зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные. Приготовление блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, картофель тушеный с луком и помидорами, рагу из овощей. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3.Приготовление блюд из запеченных овощей.  4. Приготовление блюд из грибов. | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченных овощей: солянка овощная, голубцы овощные, перец фаршированный, баклажаны , кабачки фаршированные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные, грибы с картофелем. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| **Тема 5.2.**  **Приготовление горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.**  1.Приготовление вязких и жидких каш.  2. Приготовление блюд из бобовых  3. Приготовление блюд из макаронных изделий. | **Содержание** |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление вязких и жидких каш: рисовая каша молочная, манная каша молочная, пшенная каша с тыквой, каша овсяная с геркулесом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из бобовых: варка бобовых, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из макаронных изделий: варка макаронных изделий, макароны с сыром, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, лапшевник с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| Раздел УП 6. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | | 24 |
| **Тема 6.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.**  1.Варка яиц разными способами.  2.Приготовление блюд из яиц. | **Содержание** |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Варка яиц, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца в крутую, яичница-глазунья. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: яичница с гарниром, омлеты, яйца запеченные под молочным соусом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема 6.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки.**  1.Приготвление блюд из творога  2.Приготовление изделий из творога. | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд: пудинг из творога (вареный на пару), сырники из творога, запеканка из творога. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд: вареники, вареники ленивые. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| Раздел ПП 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | | 30 |
| **Тема 7.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**  1.Приготовление рыбы отварной.  2.Приготовление припущенной рыбы  3. Приготовление рыбы жаренной основным способом  4.Приготовление блюд из запеченной рыбы.  5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. | содержание |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы отварной. Общие приемы варки рыбы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы припущенной с соусом «польский». Общие правила припускания рыбы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы жаренной основным способом, рыбы жареной во фритюре. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем, по-русски. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| Раздел ПП 8. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | | 48 |
| **Тема 8.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента**  1.Приготовления мяса, порционными кусками. | содержание |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2.Приготовление мяса, жаренного мелкими кусками и порционными кусками.  3.Технология приготовления мяса, тушенного и шпигованного.  4. Приготовление мясных блюд из мелких порционных кусков.  5. Приготовление запеченного мяса.  6. Приготовление блюд из натуральной котлетной массы.  7. Приготовление блюд из натуральной рубленной массы.  8. Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. | 2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Технология приготовления мяса, жаренного мелкими и порционными кусками (бефстроганов, поджарка, шашлык, ромштекс, шницель). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи |  |
| 3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, тушеного и шпигованного . Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| 4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления плова, азу, рагу, гуляша. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| 5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления запеченного мяса. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| 6.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из натуральной рубленной массы (бифштекс с яйцом и луком), приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| 7.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из натуральной рубленной массы (бифштекс с яйцом и луком), приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |
| 8.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 6 |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИКИ

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные Тепловое оборудование:

Конвекционная печь, Микроволновая печь,

Плита электрическая, Фритюрница,

Электрогриль (жарочная поверхность),

Электромармиты,

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный,

Шкаф морозильный,

Шкаф шоковой заморозки,

Механическое оборудование:

Мясорубка, Процессор кухонный, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания,

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна двухсекционная,

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Г астроемкости из нержавеющей стали.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0.6 л, 0.8л,

Сковорода,

Гриль сковорода,

Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая,

Подставка для разделочных досок,

Мерный стакан,

Венчик,

Миски нержавеющая сталь,

Сито, сито-Шенуа,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник,

Шумовка,

Шипцы кулинарные универсальные,

Набор ножей,

Насадки для кондитерских мешков,

Набор выемок (различной формы),

Корзина для мусора.

1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Н.Э.Харченко. 2020 «Академия»
2. Лабораторные работы по технологическому оборудованию(механическое и тепловое оборудование). М.И.Ботов, В.Д.Елхина. 2020 «Лань»
3. Организация производства на предприятии общественного питания. Н.Д.Торопова 2019 «ЭБС-Лань»
4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. О.К.Мотовилов, А.П.Булатов. 2020 «Лань»
5. Электротепловое оборудование индустрии питания. М.И.Ботов, Д.М.Давыдов, В.П.Кирпичников 2020 «Лань»
6. Шатун Л. «Повар» учебное пособие «Феникс» 2018(2019)

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара - I и II том;
4. Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов;
5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий;
6. Справочник на инвентарь;
7. Каталоги оборудования;
8. Каталоги посуды;
9. Интернет-ресурсы.

4.3.Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5-6

квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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. | | | |
| Действия | Умения | Знания | Материально технические ресурсы |
| подготовка, уборка | выбирать, | требования охраны | Зона горячего цеха: |
| рабочего места | рационально | труда, пожарной | Весоизмерительное |
| повара при | размещать на рабочем | безопасности и | оборудование: весы |
| выполнении работ по | месте оборудование, | производственной | настольные |
| приготовлению | инвентарь, посуду, | санитарии в | электронные. |
| горячих блюд, | сырье, материалы в | организации питания; | Холодильное |
| кулинарных изделий, | соответствии с | виды, назначение, | оборудование: шкаф |
| закусок | инструкциями и | правила безопасной | холодильный, шкаф |
|  | регламентами, | эксплуатации | морозильный, шкаф |
|  | стандартами чистоты; | технологического | интенсивной |
|  | проводить текущую | оборудования, | заморозки, |
|  | уборку рабочего | производственного | охлаждаемый |
|  | места повара в | инвентаря, | прилавок-витрина, |
|  | соответствии с | инструментов, | льдогениратор. |
|  | инструкциями и | весоизмерительных | Механическое |
|  | регламентами, | приборов, посуды и | оборудование: блендер |
|  | стандартами чистоты; | правила ухода за | (гомогенизатор ) |
|  | применять | ними; организация | (ручной с |
|  | регламенты, | работ по | дополнительной |
|  | стандарты и | приготовлению | насадкой для |
|  | нормативно- | горячих блюд, | взбивания), слайсер, |
|  | техническую | кулинарных изделий, | куттер или бликсер |
|  | документацию, | закусок; | (для тонкого |
|  | соблюдать | последовательность | измельчения |
|  | санитарные | выполнения | продуктов), процессор |
|  | требования; выбирать | технологических | кухонный, овощерезка, |
|  | и применять моющие | операций, | привод универсальный |
|  | и дезинфицирующие | современные методы | с взбивания, Тепловое |
|  | средства; владеть | приготовления | оборудование: Плиты |
|  | техникой ухода за | горячих блюд, | электрические или с |
|  | весоизмерительным | кулинарных изделий, | индукционном |
|  | оборудованием; мыть | закусок; регламенты, | нагревом, печь |
|  | вручную и в | стандарты, в том | пароконвекционная, |
|  | посудомоечной | числе система | конвекционная печь, |
|  | машине, чистить и | анализа, оценки и | вок сковорода, гриль |
|  | раскладывать на | управления опасными | электрический, |
|  | хранение кухонную | факторами (система | саломандра, |
|  | посуду и | НАССР) и | фритюрница, |
|  | производственный | нормативно- | микроволновая печь. |
|  | инвентарь в | техническая | Оборудование для |
|  | соответствии со | документация, | упаковки, оценки |
|  | стандартами чистоты; | используемая при | качества и |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | соблюдать правила | приготовлении | безопасности пищевых |
|  | мытья кухонных | горячих блюд, | продуктов: овоскоп, |
|  | ножей, острых, | кулинарных изделий, | нитраттестер, машина |
|  | травмоопасных | закусок; возможные | для вакуумной |
|  | частей | последствия | упаковки, |
|  | технологического | нарушения | термоупаковщик |
|  | оборудования; | санитарии и гигиены; | Оборудование для |
|  | соблюдать условия | требования к личной | мытья посуды: машина |
|  | хранения кухонной | гигиене персонала | посудомоечная. |
|  | посуды, | при | Вспомогательное |
| подготовка рабочего | выбирать, | подготовке | оборудование: стол |
| места для | подготавливать | производственного | производственный с |
| порционирования | материалы, посуду, | инвентаря и кухонной | моечной ванной, |
| (комплектования), | контейнеры, | посуды; | стеллаж передвижной, |
| упаковки на вынос | оборудование для | правила безопасного | моечная ванна |
| готовых горячих | упаковки, хранения, | хранения чистящих, | двухсекционная. |
| блюд, кулинарных | подготовки к | моющих и | Инвентарь, |
| изделий,закусок | транспортированию | дезинфицирующих | инструменты, |
|  | готовых горячих | средств , | кухонная посуда: |
|  | блюд, кулинарных | предназначенных для | функциональные |
|  | изделий, закусок. | последующего | емкости из |
|  |  | использования; | нержавеющей стали |
|  |  | правила утилизации | для хранения и |
|  |  | отходов виды, | транспортировки, |
|  |  | назначение | термобоксы набор |
|  |  | упаковочных | разделочных досок |
|  |  | материалов, способы | (деревянных с |
|  |  | хранения пищевых | маркеровкой «СО», |
|  |  | продуктов; виды, | «Г астрономия», |
|  |  | назначение | «Г отовая продукция» |
|  |  | оборудования, | или из пластика с |
|  |  | инвентаря посуды, | цветовой маркеровкой |
|  |  | используемых для | для каждой группы |
|  |  | порционирования | продуктов), подставка |
|  |  | (комплектования) | для разделочных |
|  |  | готовых горячих | досок, термометр со |
|  |  | блюд, кулинарных | щупом, мерный стакан, |
|  |  | изделий, закусок; | венчик, миски |
|  |  | способы и правила | (нержавеющая сталь), |
|  |  | порционирования | сито, шенуа, лопатки |
|  |  | (комплектования), | (металлические, |
|  |  | упаковки на вынос | силиконовые), |
|  |  | готовых горячих | половник, пинцет, |
|  |  | блюд, кулинарных | щипцы кулинарные, |
|  |  | изделий, закусок; | набор ножей |
|  |  | условия, сроки, | «поварская тройка», |
|  |  | способы хранения | мусат для заточки |
|  |  | горячих блюд, | ножей, корзины для |
|  |  | кулинарных изделий, | органических и |
|  |  | закусок. | неорганических |
| подготовка к | оценивать наличие, | ассортимент, | отходовНаборкастрюль |
| использованию | проверять | требования к | 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; |

|  |  |
| --- | --- |
| органолептическим | качеству, условия и |
| способом качество, | сроки хранения |
| безопасность | традиционных видов |
| обработанного сырья, | овощей, грибов, |
| полуфабрикатов, | рыбы, нерыбного |
| пищевых продуктов, | водного сырья, |
| пряностей, приправ и | домашней птицы, |
| других расходных | дичи; правила |
| материалов; | оформления заявок на |
| осуществлять их | склад; виды, |
| выбор в соответствии | назначение и правила |
| с технологическими | эксплуатации |
| требованиями; | приборов для |
| обеспечивать их | экспресс оценки |
| хранение в | качества и |
| соответствии с | безопасности сырья и |
| инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад. | материалов; |

обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Материально технические ресурсы |
| подготовка | подбирать в | правила выбора | Зона горячего |
| основных | соответствии с | основных продуктов | цеха: |
| продуктов и | технологическими | и дополнительных | Весоизмерительн |
| дополнительных | требованиями, | ингредиентов с | ое оборудование: |
| ингредиентов | оценивать качество и | учетом их | весы настольные |
|  | безопасность | сочетаемости, | электронные. |
|  | основных продуктов и | взаимозаменяемости; | Холодильное |
|  | дополнительных | критерии оценки | оборудование: |
|  | ингредиентов; | качества основных | шкаф |
|  | организовывать их | продуктов и | холодильный, |
|  | хранение до момента | дополнительных | шкаф |
|  | использования; | ингредиентов для | морозильный, |
|  | выбирать, | бульонов, отваров; | шкаф |
|  | подготавливать | виды, | интенсивной |
|  | пряности, приправы, | характеристика | заморозки, |
|  | специи; | региональных видов | льдогениратор. |
|  | взвешивать, измерять | сырья, продуктов; | Механическое |
|  | продукты, входящие в | нормы | оборудование: |
|  | состав бульонов, | взаимозаменяемости | блендер |
|  | отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в | сырья и продуктов; | (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | соответствии с |  | овощерезка, |
|  | нормами закладки, |  | привод |
|  | особенностями  заказа, |  | универсальный с |
|  | сезонностью; |  | взбивания, |
|  | использовать |  | оборудование: |
|  | региональные |  | Плиты |
|  | продукты для |  | электрические или с |
|  | приготовления |  | индукционном |
|  | бульонов, отваров |  | нагревом, печь |
| приготовление | выбирать, применять, | классификация, | пароконвекционная, |
| бульонов, отваров | комбинировать | рецептуры, пищевая | микроволновая |
|  | методы | ценность, | печь. |
|  | приготовления: | требования к | Оборудование для |
|  | - обжаривать кости | качеству, методы | упаковки, оценки |
|  | мелкого скота; | приготовления, | качества и |
|  | - подпекать овощи; | кулинарное | безопасности |
|  | - замачивать сушеные | назначение | пищевых |
|  | грибы; | бульонов, отваров; | продуктов: |
|  | - доводить до кипения | температурный | нитраттестер, |
|  | и варить на | режим и правила | машина для |
|  | медленном огне | приготовления | вакуумной |
|  | бульоны и отвары до | бульонов, отваров; | упаковки, |
|  | готовности; | виды | термоупаковщик |
|  | - удалять жир, | технологического | Оборудование для |
|  | снимать пену, | оборудования и | мытья посуды: |
|  | процеживать с | производственного | машина |
|  | бульона; | инвентаря, | посудомоечная. |
|  | - использовать | используемые | В спомогательное |
|  | для приготовления | при приготовлении | оборудование: |
|  | бульонов | бульонов, отваров, | стол |
|  | концентраты | правила их | производственный |
|  | промышленного | безопасной | с моечной ванной, |
|  | производства; | эксплуатации; | стеллаж |
|  | - определять степень | санитарно- | передвижной, |
|  | готовности бульонов | гигиенические | моечная ванна |
|  | и отваров и их | требования к | двухсекционная. |
|  | вкусовые качества, | процессам | Инвентарь, |
|  | доводить до вкуса | приготовления, | инструменты, |
| хранение, отпуск | порционировать, | хранения и подачи | кухонная посуда: |
| бульонов, отваров | сервировать и | кулинарной | функциональные |
|  | оформлять бульоны и | продукции; | емкости из |
|  | отвары для подачи в | техника | нержавеющей стали |
|  | виде блюда; | порционирования, | для хранения и |
|  | выдерживать | варианты | транспортировки, |
|  | температуру подачи | оформления | термобоксы, |
|  | бульонов и отваров; | бульонов, отваров | набор |
|  | охлаждать и | для подачи; виды, | разделочных досок |
|  | замораживать | назначение | (деревянных с |
|  | бульоны и отвары с | посуды для подачи, | маркеровкой или |
|  | учетом требований к | термосов, | из пластика с |
|  | безопасности | контейнеров для | цветовой |
|  | пищевых продуктов; | отпуска на вынос | маркеровкой для |

каждой группы

продуктов),

методы сервировки и подачи бульонов, отваров;

температура подачи бульонов, отваров; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток.

хранить

свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.

подставка для

разделочных досок,

мерный стакан,

венчик,

миски

(нержавеющая

сталь),

сито, шенуа,

половник,

пинцет, щипцы

кулинарные,

набор ножей

«поварская тройка»,

мусат для заточки

ножей,

корзины для

органических и

неорганических

отходов

Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л,

0.6л, 0.2л;

Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Действия | Умения | Знания | Материально технические ресурсы |
| подготовка основных | подбирать в | правила выбора | Зона горячего |
| продуктов и | соответствии с | основных продуктов и | цеха: |
| дополнительных | технологическими | дополнительных | Весоизмерительн |
| ингредиентов | требованиями, оценка | ингредиентов с | ое оборудование: |
|  | качества и | учетом их | весы настольные |
|  | безопасности | сочетаемости, | электронные. |
|  | основных продуктов и | взаимозаменяемости; | Холодильное |
|  | дополнительных | критерии оценки | оборудование: |
|  | ингредиентов; | качества основных | шкаф |
|  | организовывать их | продуктов и | холодильный, |
|  | хранение в процессе | дополнительных | шкаф |
|  | приготовления супов; | ингредиентов для | морозильный, |
|  | выбирать, | супов; виды, | шкаф |
|  | подготавливать | характеристика | интенсивной |
|  | пряности, приправы, | региональных видов | заморозки, |
|  | специи; взвешивать, | сырья, продуктов; | льдогениратор. |
|  | измерять продукты, | нормы | Механическое |
|  | входящие в состав | взаимозаменяемости | оборудование: |
|  | супов в соответствии | сырья и продуктов; | блендер |
|  | с рецептурой; |  | (гомогенизатор ) |
|  | осуществлять |  | (ручной с |
|  | взаимозаменяемость |  | дополнительной |
|  | продуктов в |  | насадкой для |
|  | соответствии с |  | взбивания), |
|  | нормами закладки, |  | мясорубка, |
|  | особенностями заказа, |  | овощерезка, |
|  | сезонностью; |  | привод |
|  | использовать |  | универсальный с |
|  | региональные |  | взбивания, |
|  | продукты для |  | оборудование: |
|  | приготовления супов |  | Плиты |
| приготовление супов | выбирать, применять, | классификация, | электрические или с |
| разнообразного | комбинировать | рецептуры, пищевая | индукционном |
| ассортимента, в том | методы | ценность, требования | нагревом, печь |
| числе региональных | приготовления супов: | к качеству, методы | пароконвекционная, |
|  | - пассеровать овощи, | приготовления | микроволновая |
|  | томатные продукты и | суповразнообразного | печь. |
|  | муку; - готовить | ассортимента, в том | Оборудование для |
|  | льезоны; - | числе региональных, | упаковки, оценки |
|  | закладывать | вегетарианских, для | качества и |
|  | продукты, | диетического | безопасности |
|  | подготовленные | питания; | пищевых |
|  | полуфабрикаты в | температурный | продуктов: |
|  | определенной | режим и правила | овоскоп, |
|  | последовательности с | приготовления | нитраттестер, |
|  | учетом | заправочных супов, | машина для |
|  | продолжительности | супов-пюре, | вакуумной |
|  | их варки; - | вегетарианских, | упаковки, |
|  | рационально | диетических супов, | термоупаковщик |
|  | использовать | региональных; виды | Оборудование для |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | продукты, | технологического | мытья посуды: |
|  | полуфабрикаты; - | оборудования и | машина |
|  | соблюдать | производственного | посудомоечная. |
|  | температурный и | инвентаря, | Вспомогательное |
|  | временной режим | используемые при | оборудование: |
|  | варки супов; - | приготовлении супов, | стол |
|  | изменять закладку | правила их | производственный с |
|  | продуктов в | безопасной | моечной ванной, |
|  | соответствии с | эксплуатации; | стеллаж |
|  | изменением выхода |  | передвижной, |
|  | супа; - определять |  | моечная ванна |
|  | степень готовности |  | двухсекционная. |
|  | супов; - доводить |  | Инвентарь, |
|  | супы до вкуса, до |  | инструменты, |
|  | определенной |  | кухонная посуда: |
|  | консистенции |  | функциональные |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника | емкости из |
| супов | готовых супов перед | порционирования, | нержавеющей стали |
|  | отпуском, упаковкой | варианты оформления | для хранения и |
|  | на вынос; | супов для подачи; | транспортировки, |
|  | порционировать, | виды, назначение | термобоксы, |
|  | сервировать и | посуды для подачи, | набор |
|  | оформлять супы для | термосов, | разделочных досок |
|  | подачи с учетом | контейнеров для | (деревянных с |
|  | рационального | отпуска на вынос | маркеровкой или из |
|  | использования | супов разнообразного | пластика с цветовой |
|  | ресурсов, | ассортимента, в том | маркеровкой для |
|  | соблюдением | числе региональных; | каждой группы |
|  | требований по | методы сервировки и | продуктов), |
|  | безопасности готовой | подачи супов; | подставка для |
|  | продукции; соблюдать | температура подачи | разделочных досок, |
|  | выход супов при | супов разнообразного | мерный стакан, |
|  | порционировании; | ассортимента, в том | венчик, |
|  | выдерживать | числе региональных; | миски |
|  | температуру подачи | правила разогревания | (нержавеющая |
|  | супов; охлаждать и | супов; правила | сталь), |
|  | замораживать готовые | охлаждения, | сито, шенуа, |
|  | супы с учетом | замораживания и | половник, |
|  | требований к | хранения готовых | пинцет, щипцы |
|  | безопасности | супов; требования к | кулинарные, |
|  | пищевых продуктов; | безопасности | набор ножей |
|  | хранить | хранения готовых | «поварская тройка», |
|  | свежеприготовленные, | супов; правила | мусат для заточки |
|  | охлажденные и | маркирования | ножей, |
|  | замороженные супы; | упакованных супов, | корзины для |
|  | разогревать супы с | правила заполнения | органических и |
|  | учетом требований к | этикеток | неорганических |
|  | безопасности готовой |  | отходов |
|  | продукции; выбирать |  | Набор кастрюль |
|  | контейнеры, |  | 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; |
|  | эстетично |  | сотейники 0.8 л, |
|  | упаковывать на |  | 0.6л, 0.2л; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | вынос, для транспортирования |  | Набор сковород диаметром 24см, |
| ведение расчетов с | рассчитывать | ассортимент и цены | 32см; |
| потребителями при | стоимость супов; | на супы на день | расходные |
| отпуске продукции на | вести учет | принятия платежей; | материалы: |
| вынос; | реализованных супов; | правила торговли; | стрейч пленка для |
| взаимодействие с | пользоваться | виды оплаты по | пищевых продуктов |
| потребителями при | контрольно- | платежам; виды и | пакеты для |
| отпуске продукции с | кассовыми машинами | характеристика | вакуумного |
| прилавка/раздачи. | при оформлении | контрольно- кассовых | аппарата, |
|  | платежей; принимать | машин; виды и | контейнеры |
|  | оплату наличными | правила | одноразовые для |
|  | деньгами; принимать | осуществления | пищевых |
|  | и оформлять; | кассовых операций; | продуктов, |
|  | безналичные платежи; | правила и порядок | перчатки |
|  | составлять отчет по | расчета потребителей | силиконовые |
|  | платежам; | при оплате | посуда для |
|  | поддерживать | наличными деньгами, | презентации: |
|  | визуальный контакт с | при безналичной | тарелки глубокие, |
|  | потребителем; владеть | форме оплаты; | тарелки глубокие |
|  | профессиональной | правила поведения, | (шляпа), тарелки |
|  | терминологией; | степень | плоские диаметром |
|  | консультировать | ответственности за | 24см, 15см, |
|  | потребителей, | правильность | бульонные чаши |
|  | оказывать им помощь | расчетов с | Зона оплаты |
|  | в выборе супов; | потребителями; | готовой продукции: |
|  | разрешать проблемы в | правила общения с | Программное |
|  | рамках своей | потребителями; | обеспечение ККеерег, |
|  | компетенции. | базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная напотребителя. | кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Материально технические ресурсы |
| подготовка | подбирать в | правила выбора | Зона горячего |
| основных | соответствии с | основных продуктов | цеха: |
| продуктов и | технологическими | и дополнительных | весоизмерительное |
| дополнительных | требованиями, оценка | ингредиентов с | оборудование: |
| ингредиентов | качества и | учетом их | весы настольные |
|  | безопасности | сочетаемости, | электронные. |
|  | основных продуктов и | взаимозаменяемости; | Холодильное |
|  | дополнительных | критерии оценки | оборудование: |
|  | ингредиентов; | качества основных | шкаф |
|  | организовывать их | продуктов и | холодильный, |
|  | хранение в процессе | дополнительных | шкаф |
|  | приготовления | ингредиентов для | морозильный, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | соусов; | соусов; | шкаф |
|  | выбирать, | виды, | интенсивной |
|  | подготавливать | характеристика | заморозки, |
|  | пряности, приправы, | региональных видов | охлаждаемый |
|  | специи; | сырья, продуктов; | прилавок-витрина, |
|  | взвешивать, измерять | нормы | льдогениратор. |
|  | продукты, входящие в | взаимозаменяемости | Механическое |
|  | состав соусов в | сырья и продуктов; | оборудование: |
|  | соответствии с |  | блендер |
|  | рецептурой; |  | (гомогенизатор ) |
|  | осуществлять |  | (ручной с |
|  | взаимозаменяемость |  | дополнительной |
|  | продуктов в |  | насадкой для |
|  | соответствии с |  | взбивания), |
|  | нормами закладки, |  | процессор |
|  | особенностями заказа, |  | кухонный, |
|  | сезонностью; |  | овощерезка, |
|  | использовать |  | привод |
|  | региональные |  | универсальный с |
|  | продукты для |  | функцией |
|  | приготовления соусов. |  | протирания, |
| готовить соусные | пассеровать овощи, | ассортимент | Тепловое |
| полуфабрикаты | томатные продукты, | отдельных | оборудование: |
|  | муку; | компонентов для | Плиты |
|  | подпекать овощи без | соусов и соусных | электрические или с |
|  | жира; | полуфабрикатов; | индукционном |
|  | применять различные | методы | нагревом, печь |
|  | методы разведения | приготовления | пароконвекционная, |
|  | мучной | отдельных | конвекционная |
|  | пассеровки; | компонентов для | печь, |
|  | готовить льезоны; | соусов и соусных | микроволновая |
|  | готовить | полуфабрикатов; | печь. |
|  | концентрированные | органолептические | Оборудование для |
|  | бульоны; | способы | упаковки, оценки |
|  | готовить овощные и | определения степени | качества и |
|  | фруктовые пюре для | готовности и | безопасности |
|  | соусной основы; | качества отдельных | пищевых |
|  | охлаждать, | компонентов соусов | продуктов: |
|  | замораживать, | и соусных | нитраттестер, |
|  | хранить отдельные | полуфабрикатов; | машина для |
|  | компоненты соусов; | ассортимент готовых | вакуумной |
|  | размораживать, | соусных | упаковки, |
|  | разогревать соусные | полуфабрикатов и | термоупаковщик |
|  | полуфабрикаты; | соусов | Оборудование для |
| приготовление | закладывать | промышленного | мытья посуды: |
| соусов | продукты, | производства, их | машина |
|  | подготовленные | назначение и | посудомоечная. |
|  | соусные  полуфабрикаты в | использование | Вспомогательное |
|  | классификация, рецептуры, пищевая | оборудование: |
|  | определенной | ценность, | стол |
|  | последовательности с | требования к | производственный |
|  | учетом | качеству, методы приготовления | с моечной ванной, |

Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче

продолжительности

их

варки;

рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;

определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса;

Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;

порционировать, соусы с

применением мерного инвентаря, дозаторов, с

соблюдением

требований

по безопасности

готовой

продукции;

соблюдать выход

соусовсоусов

разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных по луфабрикато в; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных

полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции.

техника

порционирования, варианты подачи соусов;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;

методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;

температура подачистеллаж

передвижной,

моечная ванна

двухсекционная.

Инвентарь,

инструменты,

кухонная посуда:

функциональные

емкости из

нержавеющей стали

для хранения и

транспортировки,

термобоксы

набор

разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом,

мерный стакан,

венчик,

миски

(нержавеющая

сталь),

сито, шенуа,

лопатки

(металлические,

силиконовые),

половник, соусник

пинцет, щипцы

кулинарные,

набор ножей

«поварская тройка»,

мусат для заточки

ножей, корзины для

органических и

неорганических

отходов. Набор

кастрюль

5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;

сотейники 0.8 л,

0.6л, 0.2л;

Набор сковород диаметром 24см, 32см;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | при | соусов; | расходные |
|  | порционировании; | правила | материалы: |
|  | выдерживать | разогревания соусов; | стрейч пленка для |
|  | температуру | правила охлаждения, | пищевых продуктов |
|  | подачи; | замораживания и | пакеты для |
|  | охлаждать и | хранения готовых | вакуумного |
|  | замораживать | соусов; | аппарата, |
|  | готовые соусы с | требования к | контейнеры |
|  | учетом | безопасности | одноразовые для |
|  | требований к | хранения готовых | пищевых |
|  | безопасности | соусов; | продуктов, |
|  | пищевых продуктов; | правила | перчатки |
|  | хранить | маркирования | силиконовые |
|  | свежеприготовленные, | упакованных соусов, | посуда для |
|  | охлажденные и | правила заполнения | презентации: |
|  | замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для  транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами; | этикеток. | тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | | | |
| Действия | Умения | Знания | Материально технические ресурсы |
| подготовка | подбирать в | правила выбора | Зона горячего |
| основных | соответствии с | основных продуктов | цеха: |
| продуктов и | технологическими | и дополнительных | весоизмерительное |
| дополнительных | ребованиями, оценка | ингредиентов с | оборудование: |
| ингредиентов | качества и | учетом их | весы настольные |
|  | безопасности | сочетаемости, | электронные. |
|  | основных продуктов | взаимозаменяемости; | Холодильное |
|  | и дополнительных | критерии оценки | оборудование: |
|  | ингредиентов; | качества основных | шкаф |
|  | организовывать их | продуктов и | холодильный, |
|  | хранение в процессе | дополнительных | шкаф |
|  | приготовления | ингредиентов для | морозильный, |
|  | горячих блюд и | горячих блюд и | шкаф |
|  | гарниров; | гарниров из овощей, | интенсивной |
|  | выбирать, | грибов, круп, | заморозки, |
|  | подготавливать | бобовых, | охлаждаемый |
|  | пряности, приправы, | макаронных изделий | прилавок-витрина, |
|  | специи; | разнообразного | льдогениратор. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | взвешивать, измерять | ассортимента; | Механическое |
|  | продукты, входящие в | виды, | оборудование: |
|  | состав горячих блюд | характеристика | блендер |
|  | и гарниров в | региональных видов | (гомогенизатор ) |
|  | соответствии с | сырья, продуктов; | (ручной с |
|  | рецептурой; | нормы | дополнительной |
|  | осуществлять | взаимозаменяемости | насадкой для |
|  | взаимозаменяемость | сырья и продуктов; | взбивания), |
|  | продуктов в |  | слайсер, |
|  | соответствии с |  | куттер или |
|  | нормами закладки, |  | бликсер (для |
|  | особенностями заказа, |  | тонкого |
|  | сезонностью; |  | измельчения |
|  | использовать |  | продуктов), |
|  | региональные |  | процессор |
|  | продукты для |  | кухонный, |
|  | приготовления |  | привод |
|  | горячих блюд и |  | универсальный |
|  | гарниров из овощей, |  | Тепловое |
|  | грибов, круп, |  | оборудование: |
|  | бобовых, макаронных |  | Плиты |
|  | изделий |  | электрические или с |
|  | разнообразного |  | индукционном |
|  | ассортимента. |  | нагревом, печь |
| приготовление | выбирать, применять | методы | пароконвекционная, |
| блюд и гарниров из | комбинировать | приготовления блюд | конвекционная |
| овощей и грибов | различные способы | и гарниров из | печь, вок |
|  | приготовления блюд | овощей и грибов, | сковорода, гриль |
|  | и гарниров из овощей | правила их выбора с | электрический, |
|  | и грибов с учетом | учетом типа | саломандра, |
|  | типа питания, их вида | питания, | фритюрница, |
|  | и кулинарных | кулинарных свойств | микроволновая |
|  | свойств: | овощей и грибов; | печь. |
|  | - замачивать | виды, назначение и | Оборудование для |
|  | сушеные; | правила безопасной | упаковки, оценки |
|  | - бланшировать; | эксплуатации | качества и |
|  | - варить в воде или в | оборудования, | безопасности |
|  | молоке; | инвентаря | пищевых |
|  | - готовить на пару; | инструментов; | продуктов: |
|  | - припускать в воде, | ассортимент, | овоскоп, |
|  | бульоне и | рецептуры, | нитраттестер, |
|  | собственном | требования к | машина для |
|  | соку; | качеству, | вакуумной |
|  | - жарить сырые и | температура подачи | упаковки, |
|  | предварительно | блюд и гарниров из | термоупаковщик |
|  | отваренные; | овощей и грибов; | Оборудование для |
|  | - жарить на решетке | органолептические | мытья посуды: |
|  | гриля и плоской | способы | машина |
|  | поверхности; | определения | посудомоечная. |
|  | - фаршировать, | готовности; | Вспомогательное |
|  | тушить, | ассортимент | оборудование: |
|  | запекать; | пряностей, приправ, | стол |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | - готовить овощные | используемых при | производственный |
|  | пюре; | приготовлении блюд | с моечной ванной, |
|  | - готовить начинки из | из овощей и грибов, | стеллаж |
|  | грибов; | их сочетаемость с | передвижной, |
|  | определять степень | основными | моечная ванна |
|  | готовности блюд и | продуктами; | двухсекционная. |
|  | гарниров из овощей и | нормы | Инвентарь, |
|  | грибов; | взаимозаменяемости | инструменты, |
|  | доводить до вкуса, | основного сырья и | кухонная посуда: |
|  | нужной консистенции | дополнительных | функциональные |
|  | блюда и гарниры из | ингредиентов с | емкости из |
|  | овощей и грибов; | учетом сезонности, | нержавеющей стали |
|  | выбирать | региональных | для хранения и |
|  | оборудование, | особенностей | транспортировки, |
|  | производственный |  | термобоксы |
|  | инвентарь, посуду, |  | набор |
|  | инструменты в |  | разделочных досок |
|  | соответствии со |  | (деревянных с |
|  | способом |  | маркеровкой или |
|  | приготовления; |  | из пластика с |
| приготовление | выбирать, применять | методы | цветовой |
| блюд и гарниров из | комбинировать | приготовления блюд | маркеровкой для |
| круп, бобовых, | различные способы | и гарниров из круп, | каждой группы |
| макаронных | приготовления блюд | бобовых и | продуктов), |
| изделий | и гарниров из круп, | макаронных | подставка для |
|  | бобовых и мааронных | изделий, правила их | разделочных досок, |
|  | изделий с учетом | выбора с учетом | термометр со |
|  | типа питания, вида | типа питания, | щупом, |
|  | основного сырья и его | кулинарных свойств | мерный стакан, |
|  | кулинарных свойств: | основного сырья и | венчик, |
|  | - замачивать в воде; | продуктов; | миски |
|  | - бланшировать; | виды, назначение и | (нержавеющая |
|  | - варить в воде или в | правила безопасной | сталь), |
|  | молоке; | эксплуатации | сито, шенуа, |
|  | - готовить на пару; | оборудования, | лопатки |
|  | - припускать в воде, | инвентаря | (металлические, |
|  | бульоне и смеси | инструментов; | силиконовые), |
|  | молока и воды; | ассортимент, | половник, |
|  | - жарить | рецептуры, круп, | пинцет, щипцы |
|  | предварительно | бобовых и | кулинарные, |
|  | отваренные; | макаронных | набор ножей |
|  | - готовить массы из | изделий; | «поварская тройка», |
|  | каш, | органолептические | мусат для заточки |
|  | формовать, жарить, | способы | ножей, |
|  | запекать изделия из | определения | корзины для |
|  | каш; | готовности; | органических и |
|  | - готовить блюда из | ассортимент | неорганических |
|  | круп в сочетании с | пряностей, приправ, | отходов |
|  | мясом, | используемых при | Набор кастрюль |
|  | овощами; | приготовлении блюд | 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; |
|  | - выкладывать в | и гарниров из круп, | сотейники 0.8 л, |
|  | формы | бобовых и | 0.6л, 0.2л; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | для запекания, | макаронных | Набор сковород |
|  | запекать | изделий, их | диаметром 24см, |
|  | подготовленные | сочетаемость с | 32см;гриль |
|  | макаронные изделия, | основными | сковорода, |
|  | бобовые; | продуктами; | расходные |
|  | - готовить пюре из | нормы | материалы: |
|  | бобовых; | взаимозаменяемости | стрейч пленка для |
|  | определять степень | основного сырья и | пищевых продуктов |
|  | готовности блюд и | дополнительных | пакеты для |
|  | гарниров из круп, | ингредиентов с | вакуумного |
|  | бобовых, макаронных | учетом сезонности, | аппарата, шпагат, |
|  | изделий; | региональных | контейнеры |
|  | доводить до вкуса, | особенностей | одноразовые для |
|  | нужной консистенции |  | пищевых |
|  | блюда и гарниры из |  | продуктов, |
|  | круп, |  | перчатки |
|  | бобовых, макаронных |  | силиконовые |
|  | изделий; |  | посуда для |
|  | рассчитывать |  | презентации: |
|  | соотношение |  | тарелки глубокие, |
|  | жидкости и |  | тарелки глубокие |
|  | основновного |  | (шляпа), тарелки |
|  | продукта в |  | плоские диаметром |
|  | соответствии с |  | 24см, 32см, блюдо |
|  | нормами |  | прямоугольное, |
|  | для замачивания, |  | соусники. |
|  | варки, |  | Зона оплаты |
|  | припускания круп, |  | готовой продукции: |
|  | бобовых, макаронных |  | Программное |
|  | изделий; |  | обеспечение К-Кеерег, |
|  | выбирать |  | кассовый |
|  | оборудование, |  | аппарат, терминал |
|  | производственный |  | безналичной |
|  | инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. |  | оплаты |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника |  |
| блюд и гарниров из | готовых из овощей, | порционирования, |  |
| овощей, грибов, | грибов, круп, | варианты |  |
| круп, бобовых, | бобовых, макаронных | оформления блюд и |  |
| макаронных | изделий перед | гарниров из овощей, |  |
| изделий | отпуском, упаковкой | грибов, круп, |  |
| разнообразного | на | бобовых, |  |
| ассортимент | вынос; | макаронных изделий |  |
|  | порционировать, | разнообразного |  |
|  | сервировать и | ассортимента для |  |
|  | оформлять | подачи; |  |
|  | блюда и гарниры из | виды, назначение |  |
|  | овощей, грибов, круп, | посуды для подачи, |  |
|  | бобовых, макаронных | термосов, |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | изделий для подачи с | контейнеров для |  |
|  | учетом рационального | отпуска на вынос |  |
|  | использования | блюд и гарниров из |  |
|  | ресурсов, | овощей, грибов, |  |
|  | соблюдением | круп, бобовых, |  |
|  | требований | макаронных изделий |  |
|  | по безопасности | разнообразного |  |
|  | готовой | ассортимента, в том |  |
|  | продукции; | числе региональных; |  |
|  | соблюдать выход при | методы сервировки и |  |
|  | порционировании; | подачи, температура |  |
|  | выдерживать | подачи блюд и |  |
|  | температуру | гарниров из овощей, |  |
|  | подачи горячих блюд | грибов, круп, |  |
|  | и | бобовых, |  |
|  | гарниров из овощей, | макаронных изделий |  |
|  | грибов, круп, | разнообразного |  |