

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. № \_\_\_\_\_

Утверждаю  
Заведующий отделением по  
производственной практике  
\_\_\_\_\_ О.Е. Чернавина  
«31» 05 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,**  
**ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,**  
**КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ**  
**ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ**  
**ОБСЛУЖИВАНИЯ**

для специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик: Клящицкая Т. В. преподаватель специальных дисциплин

Согласовано:

ИП Стадник И.А. \_\_\_\_\_ Т.А. Стадник

Педагог - библиотекарь \_\_\_\_\_ В.О. Абдурафеева

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин.

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В. Ситник

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.</b>	<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>30</b>
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>34</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## **1.2 Место производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

## **1.3. Цели и задачи производственной практики**

Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания направлено на достижение следующих целей:

- углубление и совершенствование обучающимися первоначального профессионального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- развитие исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- адаптация обучающихся к реальным условиям производства и создание возможностей для будущего трудоустройства в предприятиях общественного питания.

В основу практического обучения положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой обучающихся;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами производства.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

#### **1.4. Требования к результатам освоения производственной практики:**

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающийся должен **уметь**:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающийся должен освоить **профессиональные компетенции**:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающийся должен освоить **общие компетенции:**

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 стандарты антикоррупционного поведения

ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях производственной практики по ПМ 02. **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** реализуются следующие личностные результаты (ЛР):

ЛР 1-Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2-Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 9- Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 13-Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 14-Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 15- Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 16 - Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение

ЛР 17- Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 18- Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

ЛР 19 –Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

ЛР 20–Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

ЛР 21-Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 22-Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

ЛР 23-Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности

### **1.5. Особенности организации обучения по производственной практике для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по производственной практике:

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного

документа;

- С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.



### **1.6. База практики**

Программа производственной практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей, связанных с профессиональной деятельностью.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между предприятием и техникумом.

### **1.7. Организация практики**

Для проведения производственной практики в техникуме разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- приказ о распределении студентов на практику.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

### **1.8. Контроль работы обучающихся и отчетность**

По итогам производственной практики обучающиеся представляют заполненный дневник по практике с выполненным планом производственной практики и аттестационный лист от руководителя практики.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется путем контроля за выполнением обучающимися тематического плана производственной практики.

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

### **1.9. Количество часов на освоение программы производственной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 108 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

#### 2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Код и наименование профессионального модуля, раздела	Кол-во часов	Наименования тем производственной практики	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, экскурсии, состав выполнения работ	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1.- ПК 2.8.; ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23	<b>ПМ 02.</b> <b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>				

ПК 2.1.- ПК 2.8.; ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>18</b>	<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	6
				- Прибытие на базу прохождения практики, прохождение инструктажа по ТБ, знакомство с руководством, требованиями со стороны администрации, распределение по рабочим местам, ознакомление с ассортиментом горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
			<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	6
				- Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	
			<b>Тема 1.3</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	6
				- Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	
<b>Тема 1.4</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	6			
	- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).				

<p>ПК 2.1.- ПК 2.8.;          ОК.01 - ОК.07          ОК.09 - ОК.11;          ЛР 1, 2, 9, 10, 13, 14,          15, 16, 17, 18, 19, 20,          21, 22, 23</p>	<p><b>Раздел модуля 2.</b>          Приготовление,          творческое          оформление и          подготовка к          реализации горячих          блюд, кулинарных          изделий, закусок          сложного          ассортимента</p>	<p><b>90</b></p>	<p><b>Тема 2.1</b>          Приготовление и          подготовка к          реализации супов          сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>— Подготовка к реализации (презентации) супов сложного ассортимента сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>— Организация хранения готовых супов сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание супов сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное</li> </ul>	<p><b>6</b></p>

				использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
			<b>Тема 2.2</b> Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>— Подготовка к реализации (презентации) горячих соусов сложного ассортимента сервировки и творческого оформления соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>— Организация хранения готовых горячих соусов сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание соусов сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>	6

				закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
			<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента сервировки и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-</p>	6

				<p>гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
			<p><b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд и гарниров из круп сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	6

				<p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
			<p><b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобового сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из бобового сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд и гарниров из бобового сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд и гарниров из бобового сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из бобового сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и</p>	6



				<p>замораживание блюд и гарниров из бобового сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
			<p><b>Тема 2.6</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента сервировки и творческого оформления мясных красных соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по</p>	6

				<p>безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
			<p><b>Тема 2.7</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из яиц и творога сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) блюд из яиц и творога сложного ассортимента, сервировки и творческого оформления блюд из яиц и творога сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд из яиц и творога сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	6

				<p>— Организация хранения готовых блюд из яиц и творога сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд из яиц и творога сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
			<p><b>Тема 2.8</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра и муки сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из сыра и муки сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) блюд из сыра и муки сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из сыра и муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p>	6

			<p>безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд из сыра и муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых блюд из сыра и муки сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд из сыра и муки сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
		<p><b>Тема 2.9</b> Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента, (порционирования (комплектования),</p>	6

			<p>сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
		<b>Тема 2.10</b>	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	<b>6</b>

			<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
--	--	--	---	---	--

				<p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
			<p><b>Тема 2.11</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	6

				<p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
			<p><b>Тема 2.12</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов сложного ассортимента с учетом соблюдения</p>	6



				<p>требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
			<p><b>Тема 2.13</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из домашней птицы сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) блюд из домашней птицы сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из домашней птицы сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых</p>	6

				<p>горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
			<p><b>Тема 2.14</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из дичи сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) блюд из дичи сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из дичи сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения</p>	6

				<p>выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд из дичи сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых блюд из дичи сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд из дичи сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
			<p><b>Тема 2.15</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из кролика сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <p>— Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из кролика сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>— Подготовка к реализации (презентации) блюд из кролика сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого</p>	6

			<p>оформления блюд из кролика сложного ассортимента, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд из кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>— Организация хранения готовых блюд из кролика сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>— Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание блюд из кролика сложного ассортимента с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>— Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>— Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
	<b>ВСЕГО часов</b>	<b>108</b>		<b>108</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к условиям проведения производственной практики.**

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между предприятием и техникумом.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современным технологическим оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

#### **3.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится как итоговая (концентрированная) практика по завершению модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках освоения данного модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ 02. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей техникума и специалистов предприятия-базы практики.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача квалификационного экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Квалификационный экзамен предусматривает выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

#### **3.3 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными аппаратно-программными средствами;
- оснащённость современным технологическим оборудованием.

#### **Учебные пособия и учебники:**

#### **3.4 Информационное обеспечение производственной практики.**

##### **3.4. 1 Основные печатные и электронные источники**

##### **Законодательные и нормативные акты**

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

6. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
8. ГОСТ 31984– 2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ 530390 – 2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
10. ГОСТ 31988 – 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
12. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
13. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
14. ГОСТ 31986 – 2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
15. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
17. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
18. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
19. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).

#### **Учебные пособия и учебники:**

21. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 400 с. — ISBN 978-5-4488-1072-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135509>
22. Еремеева Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116264>
23. Кустова И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106838>
24. Кустова И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL:

<https://profspo.ru/books/106848>

25. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

26. Макарова Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4488-1227-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106827>

27. Макарова Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст : электронный // ЭБС ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116265>

### **3.4.2 Дополнительная литература**

1. Периодические издания: «Наша кухня».

### **3.4.3 Интернет-ресурсы**

<https://profspo.ru/books/> (Электронно – библиотечная система);

<http://foodis.ru/> (общепит: информационный сайт);

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html>

(информационно - образовательный ресурс);

<http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);

[http://www.creative-chef.ru/3\(Центр ресторанный партнерства "Креатив - Шеф"\)](http://www.creative-chef.ru/3(Центр ресторанный партнерства )

### **3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения

#### **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися практических работ на предприятии, сдачи отчета, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результатом освоения производственной практики по профессиональному модулю является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Основой такой готовности является сформированность у обучающихся всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.



Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели и критерии оценки
<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> </ul>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления супов сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования супов сложного ассортимента при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления горячих соусов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих соусов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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</li> </ul> </li> </ul>

		<p>целое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих соусов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования супов при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--

		<p>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>
<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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</li> </ul> </li> </ul>

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>
<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> </ul>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента при отпуске (чистота тарелки, правильное</li> </ul> </li> </ul>
---	--	--



		<p>использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе</p>	<p>Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> </ul>

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	авторских, брендовых, региональных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки, виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>
<b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	Информация, необходимая для выполнения задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работа в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устная и письменная коммуникация	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	Гражданско-патриотическая позиция	понимание значимости своей профессии

антикоррупционного поведения		
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Информационные технологии профессиональной деятельности	в адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК. 10</b> Пользоваться профессиональной документацией государственным и иностранном языках	Профессиональная документация государственным и иностранном языках	на и – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<b>ОК.11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере	Предпринимательская деятельность профессиональной сфере	в - Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере