

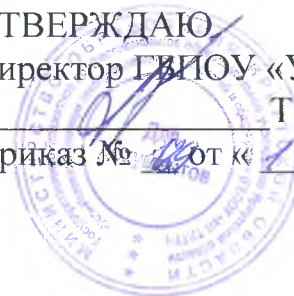
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «Одиссей»  
Н.В. Соколова  
(подпись) (И.О. Фамилия)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «УИ ТЛТУ»  
Т.А. Туранчиева  
Приказ № 100 от 14 » июня 2021



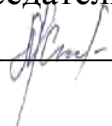
## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск  
2021

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического объединения  
«Профессиональный цикл»  
Протокол № 8 от «25» мая 2021 г.  
Председатель МО

  
\_\_\_\_\_ М.В. Ступина

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна  
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

---

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н) и с учетом рабочей программы профессионального модуля ПМ.02.

Согласовано:

заместитель директора по  
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

методист



Т.В. Васильева

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы производственной практики	4
2	Результаты освоения программы производственной практики	6
3	Тематический план и содержание производственной практики	7
4	Условия реализации программы производственной практики	66
5	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	70

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики является

- закрепление и совершенствование профессиональных умений обучающихся,
- развитие общих и профессиональных компетенций,
- освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций общественного питания.

## 1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой про-
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	дукции; ведении расчетов с потребителями.
Умения	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знания	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего часов производственной практики – 360 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих ему профессиональных и общих компетенций:

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 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем производственной практики	Всего часов
ПК 2.1 ПК 2.2	Тема № 1. Приготовление бульонов	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема №2 Приготовление бульонов и заправочных супов	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема №3 Приготовление супов-пюре	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема №4 Приготовление прозрачных супов	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема №5 Приготовление холодных супов	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема №6 Приготовление сладких супов	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	Тема №7. Организация работ по приготовлению красного основного соуса и его производных	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	Тема №8 Организация работ по приготовлению белого основного соуса и его производных	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	Тема № 9 Организация работ по приготовлению сметанного и молочного соуса и их производных	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	Тема № 10 Организация работ по приготовлению соуса без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	Тема № 11. Приготовление холодных и сладких соусов	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	Тема№12 Приготовление современных соусов	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема №13. Приготовление овощных блюд	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема №14. Приготовление блюд из крупы	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема №15. Приготовление блюд из бобовых.	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема №16. Приготовление блюд из макаронных изделий	6
ПК 2.1 ПК 2.7	Тема №17 Организация работы по обработке чешуйчатой рыбы.	6
ПК 2.1 ПК 2.7	Тема №18 Организация работы по обработке бесчешуйчатой рыбы.	6
ПК 2.1 ПК 2.7	Тема №19 Приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из рыбы	6
ПК 2.1 ПК 2.7	Тема №20 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы	6
ПК 2.1 ПК 2.7	Тема №21 Приготовление рыбной котлетной массы	6

ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №22 Приготовление блюд из рыбы жареной	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №23 Приготовление закусок из рыбы	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №24 Приготовление блюд из рыбы запечённой.	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №25 Приготовление блюд из фаршированной рыбы	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №26 Приготовление блюд из фаршированной рыбы порционными кусками	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №27 Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №28 Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы (зразы, тельное).	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №29 Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы (рулеты, фрикадельки).	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.6	Тема №30 Приготовление блюд из яиц.	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.6	Тема №31 Приготовление холодных блюд из творога.	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.6	Тема №32 Приготовление горячих блюд из творога.	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.6	Тема № 33 Приготовление блюд из сыра.	6
ПК 2.1 ПК 2.6	Тема №34 Приготовление блюд из муки (лапша домашняя, блины).	6
ПК 2.1 ПК 2.6	Тема №35 Приготовление блюд из муки (чебуреки, хворост)	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №36 Приготовление блюд из субпродуктов (печени говяжьей)	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №37 Приготовление блюд из субпродуктов ( сердце, язык)	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №38 Приготовление блюд из мяса.	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №39 Приготовление блюд из мяса (отварных).	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №40 Приготовление блюд из мяса (жареных крупными кусками).	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №41 Приготовление блюд из мяса (жареных натуральными порционными кусками).	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №42 Приготовление блюд из мяса (жареных мелкими кусками).	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №43 Приготовление блюд из мяса (тушеные порционными кусками).	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №44 Приготовление блюд из мяса (тушеные крупными кусками).	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК	Тема №45 Приготовление блюд из мяса (тушеные порционными	6



2.8	кусками).	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №46 Приготовление блюд из мяса (тушеные мелкими кусками).	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №47 Приготовление рубленой массы из мяса (бифштексы, шницели)	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №48 Приготовление рубленой массы из мяса (фрикадельки, люля-кебаб)	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №49 Приготовление котлетной массы из мяса (котлеты, биточки)	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №50 Приготовление котлетной массы из мяса (зразы, тефтели)	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №51 Приготовление простых блюд из домашней птицы (отварная и припущенная)	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №52 Приготовление простых блюд из домашней птицы (жареной)	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №53 Приготовление простых блюд из домашней птицы (тушеной)	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №54 Приготовление сложных блюд из филе птицы	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №55 Приготовление сложных блюд из котлетной массы домашней птицы	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №56 Приготовление сложных блюд из домашней птицы (фаршированное филе)	6
ПК 2.1. ПК 2.4 ПК 2.3	№57. Технологический процесс подачи и оформления блюд. Реализация супов на раздаче.	6
ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.	Тема №58 Технологический процесс подачи и оформления блюд. Реализация вторых горячих блюд на раздаче.	6
ПК 2.1. - ПК2.8.	Тема №59 Технологический процесс подготовки к квалификационному экзамену (приготовление полуфабрикатов)	6
ПК 2.1. - ПК2.8.	Тема № 60. Квалификационный экзамен	6
	Всего часов	360

### 3.2. Содержание производственной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Формируемые компетенции	Тема занятия	Виды учебно-производственных работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов
ПК 2.1 ПК 2.2	Тема № 1. Приготовление бульонов	<p>Организация рабочих мест по приготовлению бульонов и отваров, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению бульонов разнообразного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Подготовка к реализации готовых бульонов.</p> <p>Упаковка готовых бульонов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бульонов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, разнообразного</p>	6

		Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	ассортимента, в том числе региональных.	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	<u>Тема №2</u> Приготовление бульонов и заправочных супов	<p>Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров заправочных супов.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению заправочных супов разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации готовых супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых супов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потреби-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, заправочных супов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, горячих супов.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	6

		телем при отпуске с раздачи, на вынос.		
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема №3 Приготовление супов-пюре	<p>Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению супов-пюре в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации готовых супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых супов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов-пюре</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов-пюре.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления супов-пюре.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления супов-пюре.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	6

ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	<u>Тема №4</u> Приготовление прозрачных супов	<p>Отработка практических навыков по приготовлению бульонов, молочных, прозрачных, пюреобразных, сладких супов.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации готовых супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых супов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.</p>	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	<u>Тема №5</u> Приготовление холодных супов	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных супов.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами органи-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основ-</p>	6

		<p>зации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению холодных супов разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации готовых супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых супов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных супов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных супов.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления холодных супов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	<u>Тема №6</u> Приготовление сладких супов	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сладких супов.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответ-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сладких супов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p>	6

		<p>ствии с заданием (заказом).          Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.          Выполнение заказа по приготовлению сладких супов разнообразного ассортимента в соответствии заказом.          Подготовка к реализации готовых супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых супов, на вынос и для транспортирования.          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.          Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления сладких супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления холодных супов.          Техника порционирования, варианты оформления сладких супов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	<p><u>Тема №7</u>          Организация работ по приготовлению красного основного соуса и его производных</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению отдельных компонентов для красного основного соуса и соусных полуфабрикатов.          Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания          Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.          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 соот-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.          Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p>	6

		<p>ветствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>Подготовка к реализации готовых соусов, порционирования (комплектования с учетом соблюдения выхода порций).</p> <p>Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.</p> <p>Кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	Тема №8 Организация работ по приготовлению белого основного соуса и его производных	<p>Отработка практических навыков по приготовлению отдельных компонентов для белого основного соуса и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа).</p> <p>Подготовка к реализации готовых соусов, порционирования (комплектования с учетом соблюдения выхода порций).</p> <p>Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с зака-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологи-</p>	6



		<p>зом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ческого оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	<p><u>Тема №9</u> Организация работ по приготовлению сметанного и молочного соуса и их производных</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сметанных и молочных, основных и производных соусов.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению соусов разнообразного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.</p> <p>Кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	<p><u>Тема №10</u> Организация работ по приготовлению соуса</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению соуса без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p>	6

	без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению соусов разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соуса без муки.</p> <p>Соусы яично-масляные и масляные смеси.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления соуса без муки.</p> <p>Соусы яично-масляные и масляные смеси.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении соусов.</p> <p>Кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	<u>Тема № 11.</u> Приготовление холодных и сладких соусов	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных и сладких соусов. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</p>	6

		<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению соусов разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ингредиентов, используемых для приготовления соусов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении соусов.</p> <p>Кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	Тема №12 Приготовление современных соусов	<p>Отработка практических навыков по приготовлению современных соусов.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению соусов разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления современных соусов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая</p>	6

		<p>соусов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении соусов.</p> <p>Кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема №13. Приготовление овощных блюд	<p>Отработка практических навыков по приготовлению отварных, тушеных, запечённых, жареных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению овощных блюд разнообразного ассортимента в соответ-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из овощей, грибов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического пита-</p>	6

		<p>ствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых овощных блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления овощных блюд с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых овощных блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ния.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема №14. Приготовление блюд из крупы.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению отварных, тушеных ,запечённых, жареных блюд из крупы.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания. Выполнение заказа по приготовлению блюд из круп, различного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования),</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из круп.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп различного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и</p>	6

		<p>сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций</p> <p>Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>гарниров из, круп.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из круп.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема №15. Приготовление блюд из бобовых.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению отварных, тушеных ,запечённых блюд из бобовых</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания. Выполнение заказа по приготовлению блюд из бобовых, разнообразного ассортимента в соответствии заказом. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций</p> <p>Упаковка готовых блюд на вынос и для транс-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из бобовых.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологи-</p>	6

		<p>портирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ческого оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из бобовых.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема №16. Приготовление блюд из макаронных изделий	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из макаронных изделий Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций).</p> <p>Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из макаронных изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмен-</p>	6

		<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>тов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.7	<p><u>Тема №17</u> Организация работы по обработке чешуйчатой рыбы.</p>	<p>Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению рыбных полуфабрикатов разнообразного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Упаковка готовых полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p>	6



			Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
ПК 2.1 ПК 2.7	Тема №18 Организация работы по обработке бесчешуйчатой рыбы.	<p>Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению рыбных полуфабрикатов разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Упаковка готовых полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования,</p>	6

			инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
ПК 2.1 ПК 2.7	Тема №19 Приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из рыбы	<p>Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой форм.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Упаковка готовых полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производствен-</p>	6

			ного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	
ПК 2.1 ПК 2.7	<u>Тема №20</u> Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Упаковка готовых полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p>	6
ПК 2.1 ПК 2.7	<u>Тема №21</u> Приготовление рыбной котлетной массы	<p>Отработка практических навыков по приготовлению котлетной массы из рыбы. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основ-</p>	6

		<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Упаковка готовых полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	<u>Тема №22</u> Приготовление блюд из рыбы жареной	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из жареной рыбы.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих</p>	6

		<p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из жареной рыбы разнообразного ассортимента в соответствии заказом. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из рыбы, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	<u>Тема №23</u> Приготовление закусок из рыбы	<p>Отработка практических навыков по приготовлению закусок из рыбы.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания. Выполнение за-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих закусок из рыбы, нерыбного вод-</p>	6

		<p>каза по приготовлению закусок из рыбы разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых закусок из рыбы (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых закусок из рыбы, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №24 Приготовление блюд из рыбы запечённой.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из запечённой рыбы. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из рыбы разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы (порционирования (комплектова-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных,</p>	6

		<p>ния), сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых блюд из рыбы, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №25 Приготовление блюд из фаршированной рыбы	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из фаршированной рыбы.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания. Выполнение заказа по приготовлению блюд разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из фаршированной рыбы, (порционирова-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных,</p>	6

		<p>ния (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из рыбы, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №26 Приготовление блюд из фаршированной рыбы порционными кусками	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из фаршированной рыбы порционными кусками.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания. Выполнение заказа по приготовлению блюд разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных,</p>	6



		<p>блюд из фаршированной порционной рыбы, сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из рыбы, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №27 Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	<p>Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд разнообразного ассортимента в соответствии с заказом.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных,</p>	6

		<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы, сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из рыбы, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №28 Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы (зразы, тельное).	<p>Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы (зразы, тельное). Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд разнообразного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных,</p>	6

		<p>блюд из рыбы, сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из рыбы, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.7	Тема №29 Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы (рулеты, фрикадельки).	<p>Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы (рулеты, фрикадельки).</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд разнообразного ассортимента в соответствии с заказом.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных,</p>	6

		<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы, сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из рыбы, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.6	Тема №30 Приготовление блюд из яиц.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из яиц.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из яиц разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, (порционирования (комплектова-</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц.</p> <p>Виды, назначение и правила без-</p>	6

		<p>ния), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых горячих блюд, на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе готовых блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>опасной эксплуатации технологического оборудования. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.6	Тема №31 Приготовление холодных блюд из творога.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из творога. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. 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. Выполнение заказа по приготовлению холодных блюд из творога разнообразного ассортимента в соответствии заказом. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд из творога. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд из творога, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления блюд из творога. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Техника порционирования, варианты оформления блюд из творога.</p>	6

		<p>Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе готовых блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд из творога разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.6	Тема №32 Приготовление горячих блюд из творога.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из творога.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению холодных блюд из творога разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций).</p> <p>Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из творога.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из творога, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления блюд из творога.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления блюд из творога.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для от-</p>	6

		<p>помощи в выборе готовых блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>пуска на вынос горячих блюд из творага разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.6	Тема №33 Приготовление блюд из сыра.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из сыра.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из сыра разнообразного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций).</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе готовых блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из сыра.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из сыра, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из сыра.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>	6

		Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
ПК 2.1 ПК 2.6	Тема №34 Приготовление блюд из муки (лапша домашняя, блины).	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из муки (лапша домашняя, блины). Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из муки разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций).</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе готовых блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из муки.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из муки, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из муки. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из муки.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуски с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд из яиц разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	6



ПК 2.1 ПК 2.6	<p><u>Тема №35</u> Приготовление блюд из муки (чебуреки, хворост)</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из муки (чебуреки, хворост).          Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.          Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.          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.          Выполнение заказа по приготовлению блюд из муки разнообразного ассортимента в соответствии заказом.          Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций).          Упаковка готовых горячих блюд, на вынос и для транспортирования.          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе готовых блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.          Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из муки.          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.          Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из муки.          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>	6
---------------	-----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

<p>ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8</p>	<p><u>Тема №36</u> Приготовление блюд из субпродуктов (печени говяжьей)</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из субпродуктов (печени говяжьей).</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием.</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из субпродуктов разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из субпродуктов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из субпродуктов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из субпродуктов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	<p>6</p>
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

<p>ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8</p>	<p><u>Тема №37</u> Приготовление блюд из субпродуктов ( сердце, язык)</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из субпродуктов (сердце, язык).          Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.          Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.          Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием.          Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.          Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.          Выполнение заказа по приготовлению блюд из субпродуктов разнообразного ассортимента в соответствии заказом.          Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из субпродуктов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд с учетом соблюдения выхода порций.          Упаковка готовых блюд из субпродуктов, на вынос и для транспортирования.          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из субпродуктов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.          Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.          Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	<p>6</p>
-----------------------------	---------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

<p>ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8</p>	<p><u>Тема №38</u> Приготовление блюд из мяса.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из мяса.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	<p>6</p>
-----------------------------	----------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

<p>ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8</p>	<p><u>Тема №39</u> Приготовление блюд из мяса (отварных).</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из мяса.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	<p>6</p>
-----------------------------	---------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	<u>Тема №40</u> Приготовление блюд из мяса (жареных крупными кусками).	<p>Отработка практических навыков по приготовлению жареных крупными кусками блюд из мяса.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	6
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	<u>Тема №41</u> Приготовление блюд из	Отработка практических навыков по приготовлению жареных натуральными порционными	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	6

	<p>мяса (жареных натуральными порционными кусками).</p>	<p>кусками блюд из мяса.          Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.          Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.          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.          Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии заказом.          Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.          Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.          Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.          Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
<p>ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8</p>	<p><u>Тема №42</u> Приготовление блюд из мяса (жареных мелкими кусками).</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению жареных натуральными мелкими кусками блюд из мяса.          Организация рабочих мест, своевременная те-</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, ку-</p>	<p>6</p>

		<p>кущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>линарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	<u>Тема №43</u> Приготовление блюд из мяса (тушеные порционными кусками).	<p>Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из мяса.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	6



		<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №44 Приготовление блюд из мяса (тушеные крупными кусками).	<p>Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из мяса.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производ-</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продук-</p>	6

		<p>ственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>тов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №45 Приготовление блюд из мяса (тушеные мелкими кусками).	<p>Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из мяса.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки)</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья</p>	6

		<p>продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	<u>Тема №46</u> Приготовление блюд из мяса (тушеные мелкими кусками).	<p>Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из мяса.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая</p>	6

		<p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №47 Приготовление рубленой массы из мяса (бифштекс, шницели)	<p>Отработка практических навыков по приготовлению рубленой массы из мяса (фрикадельки, люля-кебаб).</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов,</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих</p>	6

		<p>расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №48 Приготовление рубленой массы из мяса (фрикадельки, люля-кебаб)	<p>Отработка практических навыков по приготовлению рубленой массы из мяса (фрикадельки, люля-кебаб).</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов</p>	б

		<p>процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №49 Приготовление котлетной массы из мяса (котлеты, биточки)	<p>Отработка практических навыков по приготовлению котлетной массы из мяса (котлеты, биточки).</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегета-</p>	6

		<p>мяса разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>рианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №50 Приготовление котлетной массы из мяса (зразы, тефтели)	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд котлетной массы из мяса (зразы, тефтели).</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p>	6

		<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №51 Приготовление простых блюд из домашней птицы (отварная и припущенная)	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из отварной и припущенной домашней птицы.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента в соответствии с заказом. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из птицы, порционирования (комплектования), сервировки и</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из до-</p>	6



		<p>творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из птицы на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из птицы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>машней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №52 Приготовление простых блюд из домашней птицы (жареной)	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из жареной домашней птицы.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента в соответствии заказом. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из птицы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из птицы на вынос и</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	6

		<p>для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из птицы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
<p>ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8</p>	<p>Тема №53 Приготовление простых блюд из домашней птицы (тушеной)</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из тушеной домашней птицы.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента в соответствии заказом. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из птицы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из птицы на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологи-</p>	<p>6</p>

		<p>помощи в выборе блюд из птицы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ческого оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	<p><u>Тема №54</u> Приготовление сложных блюд из филе птицы</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из филе птицы.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из филе домашней птицы разнообразного ассортимента в соответствии заказом.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из филе птицы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из птицы на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из птицы в соответствии с заказом, эффективное использование профес-</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмен-</p>	6

		сиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	тов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	<u>Тема №55</u> Приготовление сложных блюд из котлетной массы домашней птицы	Отработка практических навыков по приготовлению из котлетной массы домашней птицы. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. 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. Выполнение заказа по приготовлению блюд из котлетной массы домашней птицы разнообразного ассортимента в соответствии заказом. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из птицы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых блюд из птицы на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из птицы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потреби-	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из до-	6

		телем при отпуске с раздачи, на вынос.	машней птицы, дичи, кролика.	
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	Тема №56 Приготовление сложных блюд из домашней птицы (фаршированное филе)	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных блюд из птицы (фаршированное филе).</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента в соответствии заказом. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из птицы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Упаковка готовых блюд из птицы на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из птицы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	6

<p>ПК 2.1. ПК 2.4 ПК 2.3</p>	<p>№57. Технологический процесс подачи и оформления блюд. Реализация супов на раздаче.</p>	<p>Организация рабочих мест по реализации супов. Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами чистоты.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Прием по количеству и качеству готовой продукции.</p> <p>Организация хранения готовой продукции на раздаче.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд и кулинарных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок .</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Требования безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий. Правила маркировки упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, правила заполнения этикеток.</p>	<p>6</p>
------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

<p>ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.</p>	<p><u>Тема №58</u> Технологический процесс подачи и оформления блюд. Реализация вторых горячих блюд на раздаче.</p>	<p>Организация рабочих мест по реализации вторых горячих блюд на раздаче. Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами чистоты. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Прием по количеству и качеству готовой продукции. Организация хранения готовой продукции на раздаче. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд и кулинарных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий, на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Требования безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий. Правила маркировки упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, правила заполнения этикеток.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.1. - ПК2.8.</p>	<p><u>Тема №59</u> Технологический процесс подготовки к квалификационному экзамену (приго-</p>	<p>Организация рабочих мест. Прием по количеству и качеству сырой продукции. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производ-</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления заготовок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,</p>	<p>6</p>

	<p>товление полуфабрикатов)</p>	<p>ственного инвентаря, инструментов</p> <p>Осуществлять приготовление полуфабрикатов и заготовок.</p> <p>Организация хранения готовых полуфабрикатов в холоде.</p> <p>Упаковка и имаркировка готовых кулинарных полуфабрикатов и изделий на хранение по стандарту WorldSkills</p>	<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления.</p>	
<p>ПК 2.1.1. - ПК2.8.</p>	<p>Тема № 60. Квалификационный экзамен</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента по стандарту WorldSkills</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд при порционировании</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить горячие блюда, кулинарные изделия и закуски до вку-</p>	<p>6</p>



			<p>са, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать соусы, гарниры, элементы оформления.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
Итого производственной практики – 360 часа				

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика направлена на закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся в процессе выполнения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках профессионального модуля ПМ 02.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания на основе договоров, заключаемых между УИ ТЛТУ и организациями.

С руководителями организаций питания техникум согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику. Руководители организаций предоставляют рабочие места обучающимся УИ ТЛТУ, назначают из числа высококвалифицированных работников предприятия - наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

### 4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики

Основная документация по практике:

- программа производственной практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;

По результатам практики обучающийся предоставляет дневник производственной практики, отчет. Дневник содержит ежедневный объем выполненных работ, индивидуальное задание на выполнение практической квалификационной работы и производственную характеристику, свидетельствующую о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций в период производственной практики. В последний день практики обучающийся сдает квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

### 4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Цеховая структура организаций питания соответствует требованиям реализации программы в рамках профессионального модуля и обучающиеся имеют доступ к механическому, тепловому и холодильному оборудованию в процессе прохождения практики.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствуют содержанию профессиональной деятельности, дают возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

#### 4.4. Учебно - методическое и информационное обеспечение практики

##### Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария.(13-е изд.), учебник.-М.: Академия, 2017.-400с
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов (3-е изд.), учебное пособие М. Академия, 2018.- 176с
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд.) учебное пособие. -М.: Академия, 2018.- 96с
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учебное пособие М. Академия, 2018.- 128с
5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учебное пособие М. Академия, 2018.- 128с
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) Учебное пособие. М. Академия, 2018.- 288с
7. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учебное пособие М. Академия, 2019.- 176с

##### Дополнительные источники

- 1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с
2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016.- 432с
- 3.Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017.- 224с
- 4.Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация раб. Места. Учебник. -М.: Академия, 2016. – 240с
- 5.Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.-М.: Академия, 2016.- 242с
6. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

##### Электронные образовательные ресурсы

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация. – Саратов: Диполь, 2017

#### Интернет-ресурсы

1. Кулинарная социальная сеть. URL: <http://www.cooksa.ru/video>
2. Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео. URL: <https://www.videoculinary.ru/>
3. Сделай жизнь вкуснее. URL: <http://www.cook-alliance.ru/>

#### 4.5. Требования к руководителям практики

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии Повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### Руководитель практики от образовательного учреждения:

- разрабатывает и предоставляет студентам план практики;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая на места прохождения практики;
- совместно с представителями организации, участвующими в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики организациями, в том числе соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты (с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги).
- совместно с представителями от организации, участвующими в проведении практики, принимает зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю

#### Требования к руководителям практики от организаций:

- участвуют в организации и проведении зачета по практике и квалификационного экзамена по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарно-гигиеническим нормам и требованиям охраны труда.

#### 4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности студентов и работников, организации участвующие в реализации программы практики проводят инструктажи по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

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

Практика завершается квалификационным экзаменом, при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителей практики организаций питания и УИ ТЛТУ об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании);</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>2. Промежуточная аттестация:</p> <p><input type="checkbox"/> при анализе дневника по производственной практике</p> <p><input type="checkbox"/> при анализе аттестационного листа</p> <p><input type="checkbox"/> при оценке характеристики наставника;</p> <p><input type="checkbox"/> оценка отчетов по производственной практике</p>

	<p>довании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации го-</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями си-</p>	

<p>рячих 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</p>	<p>стемы 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; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
ОК 01	- точность распознавания сложных про-	Текущий контроль:



<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>блемных ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</li> </ul> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <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>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<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>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять граждан-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

ско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- 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	