

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

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
№ 134 от «27» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

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

Усть-Илимск, 2024

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического  
объединения профессионального  
цикла сферы услуг  
«15» мая 2024, протокол №9  
Председатель МО М.В. Ступина

Разработчики: Ступина Марина Викторовна  
мастер производственного обучения первой квалификационной категории

---

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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.01.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	30
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	34

# 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
умения	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуати-

	<p>ровать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</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, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего часов производственной практики –144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем производственной практики	Всего часов
ПК 1.1.	Тема №1. Организация производственных процессов по приготовлению полуфабрикатов на предприятиях питания баз практик.	6
ПК 1.1.	Тема №2. Организация производственных процессов по приготовлению полуфабрикатов на предприятиях питания баз практик.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема №3. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них. Нарезка овощей для блюд и гарниров простыми формами.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема №4. Организация работ в овощном цеху по обработке грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них. Нарезка овощей для блюд и гарниров простыми формами.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема №5. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них. Нарезка овощей для блюд и гарниров простыми формами.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема №6. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них. Нарезка овощей для блюд и гарниров сложными формами.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема №7. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из фаршированных овощей и грибов.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема №8. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из фаршированных овощей и грибов	6
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Тема №9. Организация работ в рыбном цеху по обработке чешуйчатой рыбы разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из нее.	6
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Тема №10. Организация работ в рыбном цеху по обработке чешуйчатой рыбы разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из нее.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.	Тема №11. Организация работ в рыбном цеху по приготовлению рыбной котлетной массы и приготовлению полуфабрикатов из нее.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.	Тема №12. Организация работ в рыбном цеху по приготовлению рыбной котлетной массы и приготовлению полуфабрикатов из нее.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.	Тема №13. Организация работ в рыбном цеху по обработке и по приготовлению полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6



ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.	Тема №14. Организация работ в рыбном цеху по обработке и по приготовлению полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема №15. Организация работ в мясном цеху по обработке мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема №16. Организация работ в мясном цеху по обработке мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема №17. Организация работ в мясном цеху по обработке домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема №18. Организация работ в мясном цеху по обработке домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема №19 Организация работ в мясном цеху по обработке субпродуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема №20 Организация работ в мясном цеху по обработке субпродуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема №21 Организация работ в мясном цеху по обработке субпродуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.	Тема №22. Технологический процесс хранения и реализации готовой мясной и рыбной продукции	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.	Тема №23. Технологический процесс хранения и реализации готовой мясной и рыбной продукции	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.	Тема № 24. Квалификационный экзамен	6
	Всего часов	144

### 3.2. Содержание производственной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
Формируемые компетенции	Тема занятия	Виды учебно-производственных работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема №1. Организация производственных процессов по приготовлению полуфабрикатов на предприятиях питания баз практик.	<p>Ознакомление с ПОП.</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 в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</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 – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуг.</p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из различного сырья.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	6

<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Тема №2. Организация производственных процессов по приготовлению полуфабрикатов на предприятиях питания баз практик.</p>	<p>Ознакомление с ПОП. 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 в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуг.</p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из различного сырья. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2</p>	<p>Тема №3. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,</p>	<p>Правила эксплуатации механического оборудования. Способы приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса</p>	<p>6</p>

<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>расходных материалов.          Готовить полуфабрикаты из овощей.          Нарезать вручную и механическим способом различными формами простой нарезки.          Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.          Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.          Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов          Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.          Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	
<p>ПК 1.1          Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами          ПК 1.2</p>	<p>Тема №4. Организация работ в овощном цеху по обработке грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке грибов.          Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).          Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).          Прием по количеству и качеству продуктов,</p>	<p>Правила эксплуатации механического оборудования.          Способы приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса</p>	<p>6</p>

<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>расходных материалов.          Готовить полуфабрикаты из грибов.          Нарезать вручную и механическим способом различными формами простой нарезки.          Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения Упаковка готовых полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.          Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.          Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов          Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.          Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	
<p>ПК 1.1          Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами          ПК 1.2</p>	<p>Тема №5. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов. Нарезка овощей для блюд и гарниров простыми формами</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей.          Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей сложными формами.          Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов          Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.          Нарезка овощей для блюд и гарниров сложными</p>	<p>Организация работ в овощном цехе по обработке овощей.          Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.          Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных</p>	<p>6</p>

<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>формами. Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Тема №6. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов. Нарезка овощей для блюд и гарниров сложными формами.</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей сложными формами. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Нарезка овощей для блюд и гарниров сложными формами. Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, ис-</p>	<p>Тема №7. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей,</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, подготовки овощей к фарширо-</p>	<p>Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки,</p>	<p>6</p>

<p>ходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1. 2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из фаршированных овощей и грибов.</p>	<p>ванию. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1. 2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Тема №8. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из фаршированных овощей и грибов.</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, подготовки овощей к фаршированию. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	<p>6</p>

<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Тема №9. Организация работ в рыбном цеху по обработке чешуйчатой рыбы разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из нее.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами. Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты 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 формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши». Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.</p>	<p>6</p>
--	---	---	--	----------



<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Тема №10. Организация работ в рыбном цеху по обработке чешуйчатой рыбы разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из нее.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами. Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты 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 формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши». Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.</p>	<p>6</p>
--	--	---	--	----------

<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Тема №11. Организация работ в рыбном цеху по приготовлению рыбной котлетной массы и приготовлению полуфабрикатов из нее.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. 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. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, Приготовление рыбной натуральной, котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудо-</p>	<p>Тема №12. Организация работ в рыбном цеху по приго-</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству,</p>	<p>6</p>

<p>дование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>товлению рыбной котлетной массы и приготовлению полуфабрикатов из нее.</p>	<p>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. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, Приготовление рыбной натуральной, котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сы-</p>	<p>Тема №13. Организация работ в рыбном цеху по обработке и по приготовлению полуфабрикатов из не-</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов нерыбного водного сырья. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Проверка наличия, заказ (составление заявки)</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья.</p>	<p>6</p>

<p>рья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>рыбного водного сырья.</p>	<p>продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты и нерыбного водного сырья. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и ре-</p>	<p>Тема №14. Организация работ в рыбном цеху по обработке и по приготовлению полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов нерыбного водного сырья. 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.</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасно-</p>	<p>6</p>

<p>гламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>		<p>Готовить полуфабрикаты и нерыбного водного сырья. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>сти, условия и сроки хранения Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку</p>	<p>Тема №15. Организация работ в мясном цеху по обработке мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов мяса, мясных продуктов. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Полуфабрикаты из котлетной массы.</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание, Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки</p>	<p>6</p>

<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1 4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) Упаковка готовых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,</p>	<p>Тема №16. Организация работ в мясном цеху по обработке мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов мяса, мясных продуктов. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Полуфабрикаты из котлетной массы. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) Упаковка готовых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспорти-</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание, Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного</p>	<p>6</p>

<p>дичи, кролика ПК 1 4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>рования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>назначения</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.4 Проводить приготовление и подго-</p>	<p>Тема №17. Организация работ в мясном цеху по обработке домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 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. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) Упаковка готовых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса птицы и дичи. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание, обмывание, обсушивание. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из птицы. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	<p>6</p>

<p>товку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>		
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ас-</p>	<p>Тема №18. Организация работ в мясном цеху по обработке домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 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. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) Упаковка готовых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса птицы и дичи. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание, обмывание, обсушивание. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из птицы. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	<p>6</p>



<p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>		
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, до-</p>	<p>Тема №19 Организация работ в мясном цеху по обработке субпродуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов. 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 субпродуктов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания. Упаковка готовых полуфабрикатов из субпродуктов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки субпродуктов: оттаивание, обмывание, обсушивание, зачистка, жиловка Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	<p>6</p>

<p>машней птицы, дичи, кролика</p>				
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, ди-</p>	<p>Тема №20 Организация работ в мясном цеху по обработке субпродуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов. 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 субпродуктов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания. Упаковка готовых полуфабрикатов из субпродуктов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки субпродуктов: оттаивание, обмывание, обсушивание, зачистка, жиловка Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	<p>6</p>

чи, кролика				
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, ди-</p>	<p>Тема №21 Организация работ в мясном цеху по обработке субпродуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов. 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 субпродуктов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>Упаковка готовых полуфабрикатов из субпродуктов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки субпродуктов: оттаивание, обмывание, обсушивание, зачистка, жиловка Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>Характеристика методов приготовления полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	6

чи, кролика				
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4</p>	<p>Тема №22. Технологический процесс хранения и реализации готовой мясной и рыбной продукции</p>	<p>Оформление технологической документации; выполнение правил и норм охраны труда на производстве (заказом) производственной программой кухни ресторана.</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>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) полуфабрикатов.</p> <p>Упаковка полуфабрикатов для транспортирования.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p>	<p>6</p>

<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>				
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов</p>	<p>Тема №23. Технологический процесс хранения и реализации готовой мясной и рыбной продукции</p>	<p>Оформление технологической документации; выполнение правил и норм охраны труда на производстве (заказом) производственной программой кухни ресторана.</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>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) полуфабрикатов.</p> <p>Упаковка полуфабрикатов для транспортирования.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p>	<p>6</p>

<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>				
<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.</p>	<p>Тема № 24. Квалификационный экзамен</p>	<p>Осуществлять приготовление полуфабрикатов из овощей, чешуйчатой рыбы и мяса птицы. Проводить их подготовку к реализации.</p>	<p>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</p>	<p>6</p>
<p>Итого производственной практики – 144 часа</p>				

## 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках профессионального модуля ПМ 01.

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 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразно-

го 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 для студентов СПО. - М.: Академия, 2017,-400с.

2. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.), учебник, М.: Академия, 2018 – 256с.

3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016 - 125

4. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник для студ. СПО. – 6-е изд., стер. -М.: Академия, 2017. -192с.

5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учеб. пособие. М.: Академия, 2018 -

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие. М.: Академия, 2018-

7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. -М.: Академия, 2016,-217с

8. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016, - 242с

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

##### **Дополнительные источники**

1 Сборник рецептов 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 питания. Учебник. -М.: Академия, 2018. -240с.

5. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания: Учебник для студ. СПО. -2-е изд., стер. -М.: Академия, 2018. -320с.

6. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Раб. Тетрадь. -М.: Академия, 2016



## Электронные образовательные ресурсы

1. СД Кухни мира г.
2. СД Кулинарная энциклопедия 2002 г.
3. СД Повар.Кондитер. Холодные блюда. Закуски. 2002 г.
4. СД Повар. Приготовление вторых блюд. 2005 г.
5. Сетевая версия «Официант, бармен».-Саратов: Диполь, 2010
6. Сетевая версия Топ 50 «Повар, кондитер» (Теория, видеотека, тесты, задания, глоссарий, справочные материалы, технологические карты).-Саратов: Диполь, 2017

### Интернет-ресурсы

Название: [URL:// Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео//  
https://www.videoculinary.ru/](https://www.videoculinary.ru/)

[Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.](http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/)

<http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>

<http://on.eda.ru/zsDu>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.karving.3dn.ru> <http://www.cook-alliance.ru/>

<http://roman-trusov.ru/blog/kuhonnie-pravila-romana-t..>

<http://www.cooksa.ru/video>

[Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями](#)

Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

#### 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 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упа-</p>	<p>Текущий контроль:  Наблюдение и оценка результатов деятельности, обучающихся в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>2. Промежуточная аттестация: - при анализе дневника по производственной практике - при анализе аттестационного листа - при оценке характеристики наставника; - оценка отчетов по производственной практике</p>

	<p>ковки, складирования); 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; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями си-</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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: 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 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информацион-</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 инфор-</li> </ul>	

<p>ные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>мации, точность выделения в ней главных аспектов;  - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  - оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  - толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- понимание значимости своей профессии;  - применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств физической культуры для поддержания физической формы, снятия физического напряжения во время профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	