

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 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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 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.

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....	66
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
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;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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;
ОК 07	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 09	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 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	Тема №6 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).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению сладких 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>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления сладких 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 сладких супов.</p>	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	<p><u>Тема №7</u></p> <p>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.</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 (заказа) в соот-</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>	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 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	Тема № 11. 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, разнообразного 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 разнообразного 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.</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 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	Тема №22 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	Тема №23 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 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	<u>Тема №34</u> 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	Тема №43 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 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>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 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>	6

		<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 с 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 с 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	Тема №55 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. 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, 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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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> <u>Технологический процесс подготовки к квалификационному экзамену (приго-</u></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 маркировка готовых кулинарных полуфабрикатов и изделий на хранение.</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 разнообразного ассортимента.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 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 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 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/kuhonnje-pravila-romana-t..>

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

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

Форма доступа: свободная 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 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: 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>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>	<p>Текущий контроль:</p>
<p>ОК 01 Выбирать спо-</p>	<p>- точность распознавания сложных про-</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>собы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>блемных ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике; - Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет <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 информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессио- 	

<p>коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>нальной 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>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>- адекватность, применения средств физической культуры для поддержания физической формы, снятия физического напряжения во время профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать</p>	

	и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--