

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

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 176 от «31» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

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

Усть-Илимск
2022

Рассмотрена и одобрена
на заседании методического объединения
Профессионального цикла ППКРС 3
Протокол № 9 от «26» мая 2022 г.
Председатель МО


_____ М.В. Ступина

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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.03.

Согласовано:

заместитель директора по
учебно-производственной
работе



О.П. Дьячкова

заместитель директора по
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы производственной практики	4
2	Результаты освоения программы производственной практики	6
3	Тематический план и содержание производственной практики	7
4	Условия реализации программы производственной практики	31
5	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	35

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 холодных 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 холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
-------------------	---

	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего часов производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем производственной практики	Всего часов
ПК 3.1	Тема №1 Вводное занятие. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах доготовочных цехов предприятий питания	6
ПК 3.1	Тема №2 Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6
ПК 3.1 ПК 3.2	Тема № 3 Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов, холодных заправок разнообразного ассортимента.	6
ПК 3.1 ПК 3.2	Тема № 4 Приготовление бутербродов, канапе разнообразного ассортимента.	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Тема № 5 Приготовление, оформление и отпуск салатов разнообразного ассортимента	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Тема № 6 Приготовление, оформление и отпуск винегретов разнообразного ассортимента	6
ПК 3.1 ПК 3.4	Тема № 7 Приготовление простых холодных блюд из овощей и грибов	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Тема № 8 Приготовление простых холодных блюд из фаршированных овощей	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Тема № 9 Приготовление простых холодных блюд из сыра.	6
ПК 3.1 ПК 3.4	Тема № 10 Приготовление простых холодных закусок из яиц.	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	Тема № 11. Приготовление простых холодных блюд из рыбы.	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	Тема № 12 Приготовление простых холодных заливных блюд из рыбы	6
ПК 3.1 ПК 3.2	Тема № 13 Приготовление холодных закусок из рыбы	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	Тема № 14 Приготовление простых холодных блюд из нерыбного водного сырья	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	Тема № 15 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	Тема № 16 Приготовление сложных заливных холодных блюд из рыбы	6
ПК 3.1 ПК 3.2	Тема № 17	6

ПК 3.5	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	
ПК 3.1 ПК 3.5	Тема № 18 Приготовление сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья	6
ПК 3.1 ПК 3.6	Тема № 19 Приготовление холодных блюд из мяса. Студень Приготовление холодных блюд из мясной гастрономической продукции	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6	Тема № 20 Приготовление холодных заливных блюд из мяса.	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6	Тема № 21 Приготовление холодных блюд из домашней птицы	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6	Тема № 22 Приготовление холодных блюд из мяса филе домашней птицы	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Тема № 23 Организация работ по приготовлению заготовок для квалификационных работ	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Тема №24. Квалификационный экзамен	6
	Всего часов	144

3.2. Содержание производственной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 3.1	<u>Тема №1</u> Вводное занятие. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах доготовочных цехов предприятий питания	Ознакомление с предприятием практики, режимом работы и графиком выхода на рабочие места. Требования СанПин к работникам предприятий питания. Инструктаж по ОТ и ТБ на предприятиях практики. Инструктаж по ОТ и ТБ в доготовочных цехах. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест доготовочных предприятий, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Ознакомление с правилами мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, условиями хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении холодных блюд. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.	6

			Виды , назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) холодных блюд	
ПК 3.1	<u>Тема №2</u> Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Организация рабочего места в холодном цеху. Рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять оснащение в соответствии с ходом работ по приготовлению холодных блюд и закусок.</p> <p>Выбирать моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>	<p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	6
ПК 3.1 ПК 3.2	<u>Тема № 3</u> Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов разнообразного ассортимента.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов разнообразного ассортимента.</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>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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика ре-</p>	6

		<p>Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>Приготавливать блюда в соответствии с технологическими нормативами.</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</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>гиональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	
ПК 3.1 ПК 3.4	<p><u>Тема № 4</u></p> <p>Приготовление бутербродов разнообразного ассортимента</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению открытых бутербродов разнообразного ассортимента.</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>Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить свежеприготовленные бутерброды с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Проведение бракеража</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые бутерброды и</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения</p>	6

		<p>канаве на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>	
<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3</p>	<p><u>Тема № 5</u></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению овощных салатов разнообразного ассортимента.</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>Приготавливать овощные салаты разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход салатов при порционировании.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	6

		<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	<p><u>Тема № 6</u> Приготовление, оформление и отпуск винегретов разнообразного ассортимента</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению винегретов разнообразного ассортимента.</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>Приготавливать винегреты разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять винегреты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход винегретов при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессио-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	6

		<p>нальной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
ПК 3.1 ПК 3.4	<p><u>Тема № 7</u></p> <p>Приготовление простых холодных блюд из овощей и грибов</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению простых холодных блюд из натуральных овощей.</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>Приготавливать простые холодные блюда из натуральных овощей разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход блюд при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	6

<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4</p>	<p><u>Тема № 8</u> Приготовление простых холодных блюд из фаршированных овощей</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению простых холодных блюд из фаршированных овощей. 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. Приготавливать холодные блюда из фаршированных овощей разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход блюд при порционировании. 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>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	<p>6</p>
-----------------------------	--	---	--	----------

ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	<u>Тема № 9</u> Приготовление простых холодных блюд из сыра.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению простых холодных 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>Приготавливать холодные блюда из сыра разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход блюд при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	6
ПК 3.1 ПК 3.4	<u>Тема № 10.</u> Приготовление простых холодных закусок из яиц	<p>Отработка практических навыков по приготовлению простых холодных закусок из сыра.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p>	6

		<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать холодные закуски из сыра разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход закусок при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе закусок 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	<p><u>Тема № 11.</u></p> <p>Приготовление простых холодных блюд из рыбы.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению простых холодных блюд 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>Приготавливать холодные блюда из рыбы разнообразного ассортимента, с соблюдением тре-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6

		<p>бований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда из рыбы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход блюд из рыбы при порционировании. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	<p><u>Тема № 12</u> Приготовление простых холодных заливных блюд из рыбы</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению простых холодных заливных блюд из рыбы. 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. Приготавливать холодные заливные блюда из рыбы разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмен-</p>	6

		<p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять заливные блюда из рыбы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход заливных блюд из рыбы при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе заливных 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>тов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
ПК 3.1 ПК 3.2	<p><u>Тема № 13</u></p> <p>Приготовление холодных закусок из рыбы</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению простых холодных 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>Приготавливать холодные закуски из рыбы разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд,</p>	6

		<p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять закуски из рыбы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход закусок из рыбы при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе закусок 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>кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	<p><u>Тема № 14</u></p> <p>Приготовление простых холодных блюд из нерыбного водного сырья</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению простых холодных блюд из 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>Приготавливать холодные блюда из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда из нерыбного водного сырья</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к</p>	6

		<p>для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход блюд из нерыбного водного сырья при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	<p><u>Тема № 15</u> Приготовление сложных холодных блюд из рыбы</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных холодных блюд 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>Приготавливать сложные холодные блюда из рыбы разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные блюда из рыбы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по без-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов</p>	6

		<p>опасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сложных холодных блюд из рыбы при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	и условий хранения	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	<p><u>Тема № 16</u></p> <p>Приготовление сложных заливных холодных блюд из рыбы</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных заливных холодных блюд 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>Приготавливать сложные заливные холодные блюда из рыбы разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные заливные холодные блюда из рыбы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сложных холодных заливных</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	6

		<p>блюд из рыбы при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	<p><u>Тема № 17</u></p> <p>Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных холодных блюд 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>Приготавливать сложные холодные блюда из рыбы разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные блюда из рыбы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сложных холодных блюд из рыбы при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с зака-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	6

		<p>зом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
ПК 3.1 ПК 3.5	<p><u>Тема № 18</u></p> <p>Приготовление сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных холодных блюд из 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>Приготавливать сложные холодные блюда из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные блюда из нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессио-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	6

		<p>нальной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
ПК 3.1 ПК 3.6	<p><u>Тема № 19</u> Приготовление холодных блюд из мяса (студень). Приготовление холодных блюд из мясной гастрономической продукции</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из мяса (студень). 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. Приготавливать мясной студень с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять мясной студень для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход мясного студня при порционировании. 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>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	6

<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6</p>	<p><u>Тема № 20</u> Приготовление холодных заливных блюд из мяса.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных заливных 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. Приготавливать заливные блюда из мяса с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять заливные блюда из мяса для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход заливных блюд из мяса при порционировании. 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>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	<p>6</p>
-----------------------------	---	---	--	----------

<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6</p>	<p><u>Тема № 21</u> Приготовление холодных блюд из домашней птицы</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из 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. Приготавливать блюда из домашней птицы с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда из домашней птицы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход блюд из домашней птицы при порционировании. 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>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	<p>6</p>
-----------------------------	---	---	--	----------

<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6</p>	<p><u>Тема № 22</u> Приготовление холодных блюд из мяса филе домашней птицы</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из филе 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. Приготавливать блюда из филе домашней птицы с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда из филе домашней птицы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход блюд из филе домашней птицы при порционировании. 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>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	<p>6</p>
<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6</p>	<p><u>Тема № 23</u> Организация работ по приготовлению</p>	<p>Организация рабочих мест. Прием по количеству и качеству сырой продукции.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления заготовок с учетом типа питания, вида</p>	<p>6</p>

	заготовок для квалификационных работ	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного 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 по стандарту WorldSkills</p>	<p>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>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления.</p>	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	<p><u>Тема №24.</u></p> <p>Квалификационный экзамен</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, по стандарту WorldSkills</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд при порционировании</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, 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>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять сте-</p>	6

			<p>пень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить холодные блюда, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Техника порционирования, варианты оформления для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска. Методы сервировки и подачи, температура подачи</p>	
Итого производственной практики –144 часов				

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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках профессионального модуля ПМ 03.

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 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок раз-

нообразного ассортимента, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

4.4. Учебно методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария (13-е изд.) учебник.-М.: Академия, 2017.- 400с

2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник.-М.: Академия, 2018.- 256с

Дополнительные источники

1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с

2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016.-432с

3. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017.- 224с

4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация раб. Места. Учебник. -М.: Академия, 2016.- 240с

5. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

Электронные образовательные ресурсы

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

Интернет-ресурсы

1. Кулинарная социальная сеть. URL: <http://www.cooksa.ru/video>

2. Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео. URL: <https://www.videoculinary.ru/>

3. Сделай жизнь вкуснее. URL: <http://www.cook-alliance.ru/>

4.5. Требования к руководителям практики

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

Руководитель практики от образовательного учреждения:

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

Требования к руководителям практики от организаций:

- участвуют в организации и проведении зачета по практике и квалификационного экзамена по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарно-гигиеническим нормам и требованиям охраны труда.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности студентов и работников, организации участвующие в реализации программы практики проводят инструктажи по

ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; соблюдение правил хранения сырья; 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>2. Промежуточная аттестация:</p> <p><input type="checkbox"/> при анализе дневника по производственной практике</p> <p><input type="checkbox"/> при анализе аттестационного листа</p> <p><input type="checkbox"/> при оценке характеристики наставника;</p> <p><input type="checkbox"/> оценка отчетов по производственной практике</p>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; - соблюдение правил хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление салатов разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования 	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении бутербродов 	

<p>подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - 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; 	<p>Текущий контроль: 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 про-</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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>цессе выполнения: заданий по производственной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</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 коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	