

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2020 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	27
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	46
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	49
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1. ПЕРЕЧЕНЬ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	50

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД 2) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

### **выполнять следующие виды работ и трудовые действия:**

- разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроль хранения и расхода продуктов
- презентация готовых блюд и кулинарных изделий потребителям (ПС)

### **иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.
- *презентации готовых блюд и кулинарных изделий потребителям (ПС)*

#### **Уметь:**

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

#### **Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- *современные технологии приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (ПС);*
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
- *принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям (ПС);*

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего – 180 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 2) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом



	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### Спецификация профессиональных компетенций

**ВД 2. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

<b>Код компетенции</b>	<b>Показатели освоения компетенции</b>
ПК 2.1.	<b>Практический опыт в:</b> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

**Умения:**

обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

**Знания:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

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

последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

	<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
ПК 2.2.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом</p>

потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи супов;

организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость супов;

вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

**Знания:**

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;

температура подачи супов сложного ассортимента;

правила разогревания охлажденных, замороженных супов;

требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;

правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.3.	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи соусов;  организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  рассчитывать стоимость соусов;  вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</p>
---------	--

	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.4.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на</p>

производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;

рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп,

бобовых, макаронных изделий;  
вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;  
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  
консультировать потребителей;  
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

**Знания:**

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  
характеристика региональных видов сырья, продуктов;  
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;  
варианты подбора пряностей и приправ;  
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;  
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;  
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  
методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  
температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;



	<p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.5.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  
контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  
организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  
рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  
вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;  
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

**Знания:**

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  
характеристика региональных видов сырья, продуктов;  
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  
варианты подбора пряностей и приправ;  
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;  
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;

	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.6.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы,</p>

нерыбного водного сырья;  
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;  
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  
контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;  
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

**Знания:**

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  
характеристика региональных видов сырья, продуктов;  
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
варианты подбора пряностей и приправ;  
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;

	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.7.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом</p>

обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;

рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

**Знания:**

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых

	<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.8.	<p><b>Практический опыт в:</b>  разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p>

	<p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
	<p><b>Знания:</b>  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

### Спецификация общих компетенций

<b>Код компетенции</b>	<b>Дескрипторы. Знания. Умения.</b>
------------------------	-------------------------------------



ОК 01.	<p><b>Дескрипторы:</b> распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>
	<p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p><b>Дескрипторы:</b> планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
	<p><b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
	<p><b>Знания</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p><b>Дескрипторы:</b> использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>

	<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	<b>Дескрипторы:</b> участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности
	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	<b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	<b>Дескрипторы:</b> грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе
	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06.	<b>Дескрипторы:</b> понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.
	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	<b>Дескрипторы:</b> соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	<b>Дескрипторы:</b> применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	<b>Дескрипторы:</b> применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы

	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
	<p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11.</p>	<p><b>Дескрипторы:</b> определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составление бизнес плана; презентация бизнес-идеи; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>
	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>
	<p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов программы производственной практики	Объем программы, часов
1	2	3
ПК 2.1.ОК 01 – 07, 09,10,11	Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	42
ПК 2.2., ПК 2.3. ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ПК 2.4. ОК 01 – 07, 09,10,11	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	36
ПК 2.5. ОК 01 – 07, 09,10,11	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18
ПК 2.6., ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12
ПК 2.7., ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	64
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		180

### 3.2. Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02.

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля (ПМ. 02.)	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p><b>Раздел 1.</b>  <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>		42	
<p><b>Тема 1.1.</b>  <b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Введение.</b>  Ознакомление с предприятием. Ознакомление с нормативно – технической документацией на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования.  Технико - технологические карты. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Значение техники безопасности на предприятии общественного питания. Понятие инструктажа, его виды, назначение. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Изучение правил производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой горячей продукции. Значение техники безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.  Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.  Работа с нормативно-технической документацией по охране труда, составление инструкций.</p>	6	3

	2	<b>Организация и техническое оснащение рабочего места.</b> Ознакомление обучающихся с цехом для приготовления сложных горячих блюд, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых в горячем цехе. Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации теплового оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией	6	3
	3	<b>Нормативно-технологическая документация предприятия.</b> Анализ с ассортимента сложной горячей кулинарной продукции. Ознакомление с нормативной документацией предприятия. Работа с нормативно-технической документацией.	6	3
	4	<b>Анализ и оценка ассортимента блюд и изделий, вырабатываемых на ПОП.</b> Анализ и оценка ассортимента блюд и изделий, вырабатываемых на ПОП. Разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	6	3
	5	<b>Разработка меню и ассортимента сложных блюд и изделий.</b> Ознакомление с порядком разработки плана меню и ассортимента сложных блюд на предприятии Разработка меню и ассортимента сложных блюд и изделий. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	6	3
	<b>Содержание:</b>		6	3
<b>Тема 1.2. Технология приготовления супов сложного ассортимента.</b>	6	<b>Супы – пюре сложного ассортимента</b> Организация процесса приготовления и приготовление супов-пюре сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к варке супов-пюре сложного ассортимента. Изучение работы горячего цеха супового отделения. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и варке супов-пюре. Общие правила варки супов-пюре том числе авторских, региональных. Концентрированные бульоны (фюме, консоме). Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов пюре: суп-пюре из овощей, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из печени, суп-пюре из домашней птицы, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов. Способы сокращения потерь и	6	3

	<p>сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве супов пюре при их тепловой обработке.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов. Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Технология приготовления специальных гарниров к супам-пюре. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных супов- пюре. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов-пюре. Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов – пюре. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов – пюре.</p> <p>Разработка технологии приготовления сложных супов-пюре сложного ассортимента. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве супов-пюре с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления супов-пюре. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</p>		
	<p>7 <b>Национальные супы сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов сложного ассортимента. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к варке супов-пюре.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и варке национальных супов</p> <p>Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов национальных супов: суп-гуляш , суп луковый, минестроне, лагман, суп какай шурпе, шурпа. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов.</p> <p>Технология приготовления специальных гарниров к национальным супам. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых национальных супов.</p> <p>Разработка технологии приготовления сложных национальных супов сложного ассортимента. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве национальных супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления национальных супов. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</p>	6	
Раздел 2.		6	

<p><b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>			
<p><b>Тема 2.1. Организация производства горячих соусов сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>8 <b>Организация производства горячих соусов сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов сложного ассортимента. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных горячих соусов. Изучение работы горячего цеха соусного отделения.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных горячих соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная композиция). Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов. Правила подбора вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов; правила соусной композиции; правила коррекции цветовых оттенков соусов.</p> <p>Разработка технологии приготовления горячих соусов сложного ассортимента: соус голландский и его производные, остро-сладкие густые соусы, соусы из ракообразных.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве горячих соусов сложного ассортимента. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления горячих соусов. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд с использованием горячих соусов, в том числе с элементами шоу. Составление эскиза и декорирование соусом тарелки.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p><b>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и</b></p>		<p>36</p>	



<p>подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p><b>Тема 3.1. Технология приготовления блюд из овощей сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>9 <b>Технология приготовления блюд из овощей сложного ассортимента</b>          Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.          Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из овощей. Изучение работы горячего, овощного цеха, взаимосвязи с помещением хранения овощей.          Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из овощей. Технология приготовления блюд из овощей: овощное ризотто, картофель Бек, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощи в тесте, огурцы жареные, овощи томленные в горшочке.          Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей сложного ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей сложного ассортимента. Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей сложного ассортимента. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей сложного ассортимента. Температура подачи блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из овощей.          Разработка технологии приготовления сложных блюд из овощей сложного ассортимента. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из овощей с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из овощей. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

10	<p><b>Технология приготовления фаршированных овощных блюд сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из фаршированных овощей сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из фаршированных овощей.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из фаршированных овощей. Технология приготовления блюд из овощей: лук порей, фенхель фаршированные, артишоки фаршированные. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из фаршированных овощей сложного ассортимента.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из фаршированных овощей сложного ассортимента. Варианты сочетания блюд из фаршированных овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд сложного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из фаршированных овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из фаршированных овощей сложного ассортимента. Температура подачи блюд из фаршированных овощей сложного ассортимента. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из фаршированных овощей. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из фаршированных овощей сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из фаршированных овощей. Разработка технологии приготовления сложных блюд из фаршированных овощей сложного ассортимента. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</p>	6	3
11	<p><b>Приготовление запечённых и паровых овощных блюд сложного ассортимента.</b></p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных запечённых и паровых овощных блюд сложного ассортимента.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении запечённых и паровых овощных блюд сложного ассортимента.</p> <p>Технология приготовления запечённых и паровых овощных блюд сложного ассортимента: мусс паровой и запеченный из овощей, кнельная масса запечённая и паровая, спаржа паровая, корня лотоса отварного картофельного рулета с грибами; крокет картофельных.</p> <p>Варианты сервировки, способы и температура подачи. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из запечённых и паровых овощных блюд сложного</p>	6	3

		<p>ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из запечённых и паровых овощных блюд сложного ассортимента. Варианты сочетания блюд из запечённых и паровых овощных блюд с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд сложного ассортимента. Правила подбора соусов.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из запечённых и паровых овощных блюд. Разработка технологии приготовления сложных запечённых и паровых овощных блюд.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из запечённых и паровых овощей с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из запечённых и паровых овощей. Разработка технологии приготовления сложных блюд из запечённых и паровых овощей. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</p>		
	12	<p><b>Технология приготовления блюд из грибов сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление блюд из грибов сложного ассортимента. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из грибов .</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из грибов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из грибов. Технология приготовления: сморчки со сливками, грибы жареные.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. Варианты сочетания блюд из грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температура подачи блюд из грибов.</p> <p>Правила подбора соусов к блюдам из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из грибов. Разработка технологии приготовления сложных блюд из грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из грибов. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из грибов. Разработка технологии приготовления сложных блюд из грибов. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</p>	6	3
<p><b>Тема 3.2.</b> <b>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых</b></p>	<b>Содержание:</b>		6	3
	13	<p><b>Приготовление блюд из круп и бобовых сложного ассортимента.</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление блюд из круп и бобовых сложного ассортимента. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из круп и бобовых. Изучение работы горячего цеха, камеры хранения сыпучих продуктов.</p>		

		<p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из круп и бобовых. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из грибов. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы: отварной горох, фасоль; бобовые со шпиком и луком; пюре; отварная кукуруза; воздушная кукуруза; начинки из гороха. Методы приготовления авторских и региональных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира</p> <p>Способы сервировки и подачи блюд из бобовых и кукурузы в виде блюда и гарнира. Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Подбор подходящих заправок, соусов для отдельных блюд из круп, бобовых. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из круп и бобовых. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из круп и бобовых. Разработка технологии приготовления сложных блюд из круп и бобовых. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</p>		
<p><b>Тема 3.3.</b> <b>Приготовление и творческое оформление блюд из макаронных изделий</b></p>	<p><b>Содержание:</b> 14</p>	<p><b>Приготовление блюд из макаронных изделий сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление блюд из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из макаронных изделий. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из макаронных изделий. Температурный режим и правила приготовления блюд сложного ассортимента из макаронных изделий. Методы приготовления авторских и региональных блюд из макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами у различных народов мира.</p> <p>Способы сервировки и подачи. Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Подбор подходящих заправок, соусов для отдельных блюд из макаронных изделий. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из макаронных изделий. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из макаронных изделий. Разработка технологии приготовления сложных блюд из макаронных изделий. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

<p><b>Раздел 4.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>		18	
<p><b>Тема 4.1.</b> <b>Приготовление и творческое оформление горячих блюд из яиц</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>15 <b>Приготовление горячих блюд из яиц сложного ассортимента</b>          Организация процесса приготовления и приготовление блюд из яиц сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.          Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из яиц. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из яиц. Изучение работы помещения для обработки яиц.          Изучение и разработка ассортимента, рецептур, методов приготовления, характеристики, требований к качеству блюд сложного ассортимента из яиц, яичных продуктов различного вида. Правила выбора яиц с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, кулинарные свойства, назначение яиц.          Изучение методов и разработка технологий приготовления блюд из яиц: варка яиц в скорлупе (до различной степени готовности) и без (пашот); приготовление на пару; жарка основным способом и с добавлением других ингредиентов в наплитной посуде, на плоской поверхности, во фритюре, на гриле; фарширование, запекание.          Изучение видов, назначения и правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка.          Изучение и использование различных способов сервировки и подачи. Варианты оформления для подачи. Подбор подходящих заправок, соусов для отдельных блюд из яиц.          Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из яиц.          Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из яиц. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из яиц. Разработка технологии приготовления сложных блюд из яиц. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд, в том числе с</p>	6	3

		элементами шоу.		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Приготовление горячих блюд из творога, сыра, муки сложного ассортимента</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	16	<b>Приготовление блюд из творога, сыра сложного ассортимента</b> Организация процесса приготовления и приготовление блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из творога, сыра. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из творога, сыра. Изучение ассортимента, рецептур, характеристик, требований к качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления: в том числе авторских, региональных. Отработка умений по выбору, комбинированию, различных методов приготовления, приготовлению блюда из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом взаимозаменяемости сырья, его кулинарных свойств: протираание и отпрессовывание творог вручную и механизированным способом; формование, панирование изделия из творога, сыра; варка на пару, запекание, жарка (в наплитной посуде, на плоской поверхности, гриле) изделия из творога, сыра; нарезание разных видов сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере; приготовление муссов из сыра, творога, молочнокислых продуктов; приготовление фондю, подготавливание продуктов, хлеба для фондю; копчение сыра (холодным и горячим способом); определение степени готовности блюд из творога, сыра; выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из творога, сыра сложного ассортимента. Разработка технологии приготовления сложных блюд из творога, сыра сложного ассортимента. Составление технологических схем. Составление карт браков. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу. Презентация готовых блюд потребителям		
	17	<b>Приготовление горячих блюд из муки сложного ассортимента</b> Организация процесса приготовления и приготовление блюд из муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из муки сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из муки сложного ассортимента. Изучение работы мучного цеха. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из муки. Разработка ассортимента,	6	3

		<p>рецептур, методов приготовления сложных мучных блюд из разных видов муки в соответствии с заказом.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование различных методов приготовления различных видов теста (пресного, дрожжевого различной консистенции): замес, расстойку, порционирование, раскатывание, раскатывание/растягивание теста, охлаждение и замораживание теста.</p> <p>Организация технологического процесса по приготовлению: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшенной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого, пиццы различного ассортимента. курника, рыбника, хачапури, праздничных пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками): формовки, отделки, выпечки изделий (в форме, на листах, на сковороде); жаренья в большом количестве. соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность).</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий из муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд муки. Расчет сырья; расчет муки с учетом ее влажности; упека/припека кулинарных и кондитерских изделий. Разработка технологии приготовления сложных блюд из муки. Составление технологических схем. Оформление технико-технологической карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям</p>		
<p><b>Раздел 5.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>			12	
<p><b>Тема 5.1.</b> <b>Технология приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>18 <b>Приготовление блюд из рыбы сложного ассортимента.</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление блюд из отварной, припущенной, запеченной, жареной, копченой рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из рыбы сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>		6	3

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из рыбы сложного ассортимента. Изучение работы мясорыбного цеха. Изучение технологической линии по обработке рыбы.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из рыбы. Разработка ассортимента, рецептур, методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Приготовление отварных, припущенных, запеченных, жареных, копченых блюд из рыбы сложного ассортимента: Осетрина отварная целиком или крупным звеном; лосось припущенный, карп, запеченный в соли; форель, запеченный в тесте; филе камбалы, запеченный в промасленной бумаге, осетрина на вертеле; лосось жареный на решетке гриля, поджарка из осетрины в воке; осетрина в горшочке, осетр холодного копчения; окунь горячего копчения; рулет из судака горячего копчения.</p> <p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из рыбы. Расчет сырья, составление технологических схем. Оформление технико-технологической карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям</p>		
19	<p><b>Приготовление блюд из фаршированной рыбы, рыбной кнельной массы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление блюд из фаршированной рыбы, рыбной кнельной массы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Разработка ассортимента, рецептур, методов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Приготовление блюд из фаршированной рыбы, из рыбной кнельной массы: тельное из судака запеченного в пергаменте, щука, фаршированная кнельной массой. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из креветок, раков, крабов, гребешков, филе кальмара, морской капусты; мидий.</p>	6	3



		<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из рыбы. Расчет сырья, составление технологических схем. Оформление технико-технологической карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям</p>		
<p><b>Раздел 6.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>			64	
<p><b>Тема 6.1.</b> <b>Технология приготовления блюд из мяса сложного ассортимента.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p>		6	3
	20	<p><b>Технология приготовления блюд из отварного, жаренного, запеченного мяса сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса отварного, жаренного, запеченного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из мяса сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из отварного, жаренного, запеченного мяса сложного ассортимента. Изучение работы мясного или мясорыбного цеха, технологической линии по обработке мяса.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных из мяса. Разработка ассортимента, рецептов, методов приготовления блюд из отварного, жаренного, запеченного мяса сложного ассортимента в соответствии с заказом.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из отварного, жаренного мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из отварного, жаренного, запеченного мяса: зельц из свиной головы, телячья или говьяжья</p>		

	<p>вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности; стейки жареные до различной степени готовности; ростбиф жареный на гриле, миньон из ягненка, каре из ягненка; мясо вок; жигу из баранины. поросенок жареный; буженина запеченная; мясо запеченное в тесте; мясо запеченное в фольге; суфле из мяса, грудинка фаршированная; рулет мясной, мясо шпигованное;</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из мяса. Расчет сырья, составление технологических схем. Оформление технико-технологической карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям</p>		
21	<p><b>Технология приготовления блюд из вяленного и копченого мяса сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление блюд из вяленного, копченого мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из мяса сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из вяленного, копченого мяса сложного ассортимента.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных из мяса. Разработка ассортимента, рецептур, методов приготовления блюд из мяса вяленного, копченого сложного ассортимента в соответствии с заказом. Изучение работы технологической линии по вялению, копчению мяса.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса: мясо вяленное; мясо холодного и горячего копчения.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из вяленного, копченого мяса. Расчет сырья, составление технологических схем. Оформление технико-технологической карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям</p>	6	3
22	<p><b>Приготовление блюд из фаршированного мяса сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса фаршированного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из мяса фаршированного сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из мяса сложного</p>	6	3

	<p>ассортимента.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса: грудинка фаршированная; рулет мясной.</p> <p>Проведение бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из мяса. Расчет сырья, составление технологических схем. Оформление технико-технологической карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям</p>		
23	<p><b>Приготовление блюд из тушеного мяса сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса тушеного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных блюд из мяса тушеного сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении сложных блюд из мяса сложного ассортимента.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса: тушеные рульки телячьи и свиные, тушеные говяжьи хвосты; мясо в горшочке.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из мяса. Расчет сырья, составление технологических схем. Оформление технико-технологической карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям</p>	6	3
24	<p><b>Приготовление национальных блюд из мяса.</b></p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве сложных национальных блюд из мяса сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении национальных блюд из мяса сложного ассортимента.</p> <p>Отработка последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении национальных блюд из мяса. Определение степени готовности горячих национальных блюд из мяса.</p> <p>Изучение и отработка техники порционирования, - варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	6	3

	<p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных национальных блюд из мяса. Расчет сырья, составление технологических схем. Оформление технико-технологической карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям.</p>		
<b>Содержание:</b>			
25	<p><b>Приготовление блюд из отварной, жареной домашней птицы сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления, технология приготовления блюд из отварной, жареной домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве блюд из отварной, жареной домашней птицы сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении отварных и жареных блюд из домашней птицы сложного ассортимента.</p> <p>Отработка последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении национальных отварных и жареных блюд из домашней птицы сложного ассортимента.</p> <p>Отработка последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы: индейка отварная; утка томленная в горшочке; варка птицы основным способом, методом сю-вид; индейка, жаренная целиком; жаренная целиком утиная ножка конфи; жареная утиная грудка.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям.</p>	6	3
26	<p><b>Приготовление блюд из запечённой домашней птицы сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления, технология приготовления блюд из запечённой домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве блюд из запечённой домашней птицы сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении блюд из запечённой домашней птицы сложного ассортимента.</p>	6	3

	<p>Изучение работы мясного или мясорыбного цеха, технологической линии по отработке домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Отработка последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из запечённой домашней птицы: кури, запеченные на вертеле; кусочки куриного мяса, запеченные в тесте; утка и курица, запеченные в тесте целиком.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении запечённых блюд из домашней птицы.</p> <p>Проведение бракеража. Сервировка и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству.</p> <p>Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям.</p>		
27	<p><b>Приготовление блюд из фаршированной домашней птицы сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления, технология приготовления блюд из фаршированной домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве фаршированных блюд из домашней птицы сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении фаршированных блюд из домашней птицы сложного ассортимента.</p> <p>Отработка последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении фаршированных блюд из домашней птицы: гусь фаршированный яблоками; утка фаршированная гречневой кашей.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении</p> <p>Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям из домашней птицы.</p> <p>Проведение бракеража. Сервировка и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям.</p>	6	3
28	<p><b>Приготовление блюд из кнельной массы домашней птицы сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления, технология приготовления блюд из кнельной массы из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	6	3

	<p>обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве блюд из кнельной массы. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении блюд из кнельной массы из домашней птицы сложного ассортимента.</p> <p>Отработка последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из кнельной массы из домашней птицы: кнели из курицы; кнельная масса отварная на пару.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении</p> <p>Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям.</p> <p>из домашней птицы.</p>		
29	<p><b>Приготовление вяленых и копчёных блюд из домашней птицы сложного ассортимента</b></p> <p>Организация процесса приготовления, технология приготовления блюд из вяленых и копчёных блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при производстве блюд из вяленых и копчёных блюд домашней птицы сложного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и приготовлении блюд из вяленых и копчёных блюд из домашней птицы сложного ассортимента.</p> <p>Отработка последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из вяленых и копчёных блюд из домашней птицы: утка вяленая; утка горячего копчения.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении</p> <p>Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление карт браков. Презентация готовых блюд потребителям.</p> <p>из домашней птицы.</p>	6	3
30	<p><b>Разработка технологии приготовления сложных блюд и изделий</b></p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд и изделий. Принятие организационного решения по процессам приготовления сложных изделий. Разработка технологии приготовления сложных блюд и</p>	4	3

	изделий. Составление технологических схем, технико технологических карт		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	2-3
<b>Всего:</b>		<b>180</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями и предполагает наличие рабочих мест, оснащенных производственными столами, оборудованием (механическое, весовое, холодильное, тепловое), посудой, производственным инвентарём и инструментами для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники.**

Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.

Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

##### **Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.



8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. Харченко Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

#### **Интернет ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом &quot;Панорама&quot;; <http://restoran.panor.ru>

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы производственной практики профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности

которых соответствует области указанной профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения производственной практики

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП. 02.01.	1,2,3	ПК 2.1. – 2.8. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), Дихотомическая оценка ОК, ПК.
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 2.1. - 2.8.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.

\*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

**ПЕРЕЧЕНЬ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1. Перечень блюд и гарниров из круп , бобовых**

1. Отварной горох с томатом, бобовые со шпиком и луком.
2. Отварная фасоль с луком, тушеная фасоль, стручковая фасоль с орехами и соусом.
3. Пюре из отварного гороха с луком, пюре из отварной фасоли с маслом.
4. Изделия из различных каш
5. Поленты.
6. Начинки из круп, из бобовых.
7. Ризотто, плов овощной, плов сладкий.

**2. Перечень сложных блюд и гарниров из макаронных изделий**

1. Макароны отварные (с маслом, с соусом, с сыром).
2. Запеканки из макарон в яично-молочной смеси.
3. Макаронники, лапшевники.
4. Паста.

**3. Перечень сложных блюд и гарниров из яиц и творога**

1. Вареники ленивые
2. Пудинг запеченный, паровой
3. Мусс из творога
4. Изделия из творога жареные в наплитной посуде, на плоской поверхности, гриле
5. Запеканка
6. Шарик из творога жареные во фритюре
7. Яйца, вареные всмятку, «мешочек», вкрутую, «пашот»
8. Яйца, приготовленные на пару
9. Яичница – глазунья (натуральная, с ветчиной, с грибами, луком, помидорами).
10. Яйца, жаренные на плоской поверхности, во фритюре, на гриле
11. Омлет (натуральный, с мясными продуктами, с овощами, фаршированный) и яичная кашка
12. Яйца фаршированные, запеченные.

**4. Перечень сложных мучных блюд из теста с фаршем и гарниров**

1. Блины гречневые, пшеничные, овсяные, рисовые, сдобные;
2. Блины на пшенной каше; блины гурьевских;
3. Пирог блинчатый;
4. Курник, рыбник, хачапури,
5. Праздничные пироги;
6. Мелкоштучные изделия из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы;
7. Штрудели с фаршами и сладкими начинками
8. Пицца различного ассортимента.

**5. Сложные супы:**

1. Супы –пюре: из овощей, печени, домашней птицы, рыбы, морепродуктов, шампиньонов, спаржи, тыквы с трюфелями

2. Суп-крем.
3. Суп прозрачный из мяса, рыбы.
4. Консоме.
5. Фюме
6. Суп-гуляш.
7. Суп овощной томленный в горшочке.
8. Суп горячий на кефире.
9. Окрошка на кефире.
10. Суп луковый.
11. Минестроне.
12. Шурпа
13. Лагман.

**6. Гарниры к сложным супам:**

1. Клецки из овощной массы.
2. Клецки из кнельной мясной массы.
3. Клецки из кнельной рыбной массы.
4. Клецки из кнельной массы из ракообразных.
5. Кнельной массы из дичи.
6. Кнельной массы из домашней птицы.
7. Гренки запеченные.
8. Чипсы.

**7. Сложные горячие соусы:**

1. Соус голландский (с добавлением белого соуса и без) и его производные (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками).
2. Соус яичный сладкий.
3. Соус bearnaise и его производные (соус с концентрированным мясным бульоном, соус с томатным пюре).
4. Остро-сладкие густые соусы.
5. Соусы из ракообразных.

**8. Сложные блюда из овощей, грибов и сыра:**

1. Овощное ризотто,
2. Картофель Бек.
3. Мисо из овощей.
4. Лук-порей фаршированный.
5. Спагетти из кабачков.
6. Овощи в тесте.
7. Огурцы жареные.
8. Овощи томленные в горшочке.
9. Артишоки фаршированные.
10. Фенхель фаршированный.
11. Спаржа паровой.
12. Муссы паровые и запеченные из овощей.
13. Кнельная масса, запеченная и паровая.
14. Сморчки со сливками.
15. Грибы шиитаке жареные.
16. Закуска из сыра.
17. Сырная тарелка.

18. Сыр жареный.
19. Шарики из сырной массы, жаренные во фритюре.
20. Гренки, овощи, шампиньоны в жидком фондю из сыра.

**9. Блюда из рыбы, мяса и из сельскохозяйственной (домашней) птицы:**

1. Осетрина отварная целиком или крупным звеном.
2. Лосось припущенный.
3. Лосось, запеченный в фольге.
4. Карп, запеченный в соли.
5. Форель, запеченная в тесте.
6. Филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге.
7. Осетрина на вертеле.
8. Лосось жареный на решетке гриля.
9. Поджарка из осетрины в воке.
10. Осетрина в горшочке.
11. Осетр холодного копчения.
12. Окунь горячего копчения.
13. Рулет из судака горячего копчения.
14. Тельное из судака запеченного в пергаменте.
15. Щука, фаршированная кнельной массой.
16. Зельц из свиной головы.
17. Телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности.
18. Стейки жареные до различной степени готовности.
19. Ростбиф жареный на гриле.
20. Миньон из ягненка, каре из ягненка.
21. Грудинка, фаршированная; поросенок жареный.
22. Рулет мясной.
23. Мясо вок.
24. Жиго из баранины.
25. Буженина запеченная.
26. Мясо, запеченное в тесте.
27. Мясо, запеченное в фольге.
28. Суфле из мяса.
29. Тушеные рульки телячьи и свиные.
30. Мясо шпигованное.
31. Тушеные говяжьи хвосты.
32. Мясо в горшочке.
33. Мясо вяленое.
34. Мясо холодного и горячего копчения.
35. Индейка отварная.
36. Утка, томленная в горшочке.
37. Кнели из курицы.
38. Кнельная масса отварная на пару.
39. Куры запеченные на вертеле.
40. Кусочки куриного мяса, запеченные в тесте.
41. Утка и курица, запеченные в тесте целиком.
42. Индейка, жареная целиком.
43. Жареная целиком утиная ножка конфи.
44. Жареная утиная грудка.
45. Гусь, фаршированный яблоками.

46. Утка фаршированная гречневой кашей.
47. Утка вяленая;
48. Утка горячего копчения.