

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03.	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	24
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	40
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	41

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД 3) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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 программы производственной практики профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики обучающийся должен **выполнять следующие виды работ** и трудовые действия:

- подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбор, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
- оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.
- использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов;
- определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса;
- оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче;
- обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.
- ведение расчетов с потребителями.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- *оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;*

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

- своевременно оформлять заявку на склад;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий (ПС);

- принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям (ПС);

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

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 профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 3) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 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

Спецификация профессиональных компетенций

ВД 3. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Спецификация 3.1

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в</p>	<p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных</p>

<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
приготовление холодных соусов и заправок	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые 	<p>ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и</p>

	<p>оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов;</p>	<p>заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p>
<p>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p>	<p>техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>

Спецификация 3.3

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных</p>

	<p>ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</p>	<p>методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
<p>Хранение, отпуск</p>	<p>Проверять качество готовых</p>	<p>техника порционирования, варианты</p>

салатов разнообразного ассортимента	салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Спецификация 3.4

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных

	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для 	<p>методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>

	<p>фарширования; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</p>	
<p>Хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей,</p>	<p>ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>

	оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	--

Спецификация 3.5

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования

	<ul style="list-style-type: none"> - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	<p>к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
<p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>выбирать контейнеры,</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>

Спецификация 3.6

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

	заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском,	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного

<p>водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</p>	<p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	--

Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<i>ОК 01.</i>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<i>ОК 02.</i>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы</p>

	<p>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>Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>
<i>OK 03.</i>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<i>OK 04.</i>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности</p>
<i>OK 05.</i>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов</p>
<i>OK 06.</i>	<p>Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе</p>	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности.</p>

	общечеловеческих ценностей	структуру профессиональной деятельности по профессии	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>ОК 07.</i>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
<i>ОК 09.</i>	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<i>ОК 10.</i>	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или	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

		интересующие профессиональные темы	
--	--	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов программы производственной практики	Объем образовательной программы, всего часов
1	2	3
ПК 3.1.ПК 3.2. ОК 01-07; 09;10	Раздел 1. Организация приготовления и приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	42
ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01-07; 09;10	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	24
ПК 3.1.ПК 3.4. ОК 01-07; 09;10	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	30
ПК 3.1.ПК 3.5. ОК 01-07; 09;10	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30
ПК 3.1.ПК 3.6. ОК 01-07; 09;10	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	52
Дифференцированный зачёт		2
ВСЕГО:		180

3.2. Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю (ПМ. 03.)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля (ПМ. 03.)	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Организация приготовления и приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			42	
Тема 1.1. Организация рабочего места в холодном цехе.	Содержание: 1 Организация рабочего места в холодном цехе. Ознакомление обучающихся с холодным цехом, с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых в холодном цехе. Выработка навыков правильной организации рабочего места для обработки и подготовки продуктов для холодных блюд и закусок. Обеспечение безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок. 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. Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.		6	3
Тема 1.2. Технологическое оборудование	2 Технологическое оборудование холодного цеха. Ознакомление с технологическим оборудованием холодного цеха. Виды, назначение правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. - Машины для нарезки гастрономических продуктов. Слайсеры. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин. - Машины для нарезки хлеба. Хлебозрезка. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация		6	3

		<p>машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.</p> <p>- Машины для измельчения продуктов. Блендер, миксер, бликсер. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.</p>		
<p>Тема 1.3. Приготовление холодных соусов и заправок.</p>	3	<p>Приготовление холодных соусов на основе растительного масла, уксуса.</p> <p>Подготовка рабочего места: выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и заправок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Проверка качества готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирование, соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдение выхода соусов при порционировании; выдерживание температуры подачи; хранение свежеприготовленных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнера, эстетичное упаковывание соусов для транспортирования; творческое оформление тарелки с холодными блюдами соусами.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты с соблюдением правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	6	3
	4	<p>Приготовление холодных соусов на основе рыбного бульона.</p> <p>Подготовка рабочего места: выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и заправок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Проверка качества готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирование, соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдение выхода соусов при порционировании; выдерживание температуры подачи; хранение свежеприготовленных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнера, эстетичное упаковывание соусов для транспортирования; творческое оформление тарелки с холодными блюдами соусами.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>	6	3

	<p>регламентами, стандартами чистоты; выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты с соблюдением правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>		
5	<p>Приготовление холодных соусов на основе мясного бульона.</p> <p>Подготовка рабочего места: выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и заправок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Проверка качества готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирование, соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдение выхода соусов при порционировании; выдерживание температуры подачи; хранение свежеприготовленных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнера, эстетичное упаковывание соусов для транспортирования; творческое оформление тарелки с холодными блюдами соусами.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты с соблюдением правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	6	3
6	<p>Приготовление масляных смесей.</p> <p>Подготовка рабочего места: выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и заправок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Проверка качества готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирование, соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдение выхода соусов при порционировании; выдерживание температуры подачи; хранение свежеприготовленных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнера, эстетичное упаковывание соусов для транспортирования; творческое оформление тарелки с холодными блюдами соусами.</p>	6	3

		<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты с соблюдением правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>		
	7	<p>Приготовление маринадов.</p> <p>Подготовка рабочего места: выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и заправок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Проверка качества готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирование, соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдение выхода соусов при порционировании; выдерживание температуры подачи; хранение свежеприготовленных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнера, эстетичное упаковывание соусов для транспортирования; творческое оформление тарелки с холодными блюдами соусами.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты с соблюдением правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	6	3
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента			24	
Тема 2.1. Приготовление салатов разнообразного ассортимента		Содержание:	6	3
	8	<p>Приготовление салатов из свежих и сырых овощей.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление салатов.</p> <p>Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению салатов</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых салатов - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов 		

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных салатов Приготовление салатов из свежих и сырых овощей: - салаты овощные, фруктово – овощные, фруктовые; - салат «Греческий»; - салат – коктейль; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента - порционирование салатов на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 		
9	<p>Приготовление салатов из свежих и сырых овощей. Организация процесса приготовления и приготовление салатов. Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению салатов</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых салатов - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных салатов - Приготовление : Салат «Цезарь»; Салаты с различными наполнителями; Капуста провансаль; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента - порционирование салатов на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	6	3
10	<p>Приготовление салатов из варёных овощей и винегретов подготовка, рабочего места</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов -подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: - винегрет; - салат с мясными продуктами; - салат – коктейль; -подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов -организация хранения, отпуска салатов Уборка рабочего места. 	6	3
11	<p>Организация процесса приготовления и приготовление салатов Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению салатов</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного 	6	3

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых салатов - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных салатов - приготовление салатов - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента - порционирование салатов на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 		
<p>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>		30	
<p>Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов и закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p>	6	3
	<p>12 Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов разнообразного ассортимента. Расчёт сырья, заполнение требований в кладовую. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов разнообразного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление бутербродов разнообразного ассортимента в том числе с использованием региональных продуктов. Оценка качества готовых бутербродов. Организация хранения, отпуск бутербродов разнообразного ассортимента</p>		
	<p>13 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями: - холодные бутерброды (открытые, закрытые); - рыбные, мясные гастрономические продукты, масло сливочное, сыр порциями; Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. <i>Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания</i> Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями с применением различных технологий по технологическим картам с соблюдением регламентов, стандартов и нормативно – технической документации, с соблюдением санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда. Оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов, проведение</p>	6	3

	бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.		
14	<p>Приготовление горячих бутербродов. Горячие бутерброды (сэндвичи, панини в лаваше, в тортильях); Проверка органолептическим способом качества сырья. <i>Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания</i> Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов. Подготовка продуктов. Приготовление и оформление бутербродов с применением различных технологий <i>по технологическим картам с соблюдением регламентов, стандартов и нормативно – технической документации, с соблюдением санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда.</i> Оценка качества готовых бутербродов, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.</p>	6	3
15	<p>Приготовление и оформление овощных блюд и закусок. Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок: -Лобио; -Икра овощная; -Икра грибная; -Фасоль в томатном соусе с черносливом; - Редька с маслом или сметаной. - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	6	3
16	<p>Приготовление холодных закусок разнообразного ассортимента Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление холодных закусок разнообразного ассортимента в том числе с использованием региональных продуктов: - овощи – гриль холодные; - артишоки консервированные;</p>	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> - маринованные грибы с луком; - баклажаны фаршированные; - помидоры фаршированные; - капуста квашенная; <p>Оценка качества готовых холодных закусок. Организация хранения, отпуск холодных закусок разнообразного ассортимента. Уборка рабочего места.</p>		
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			30	
Тема 4.1. Приготовление холодных блюд из рыбы	Содержание:		6	3
	17	<p>Приготовление холодных блюд из рыбы Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок: Закуска из чёрной и красной икры, ассорти рыбное, сёмга малосолёная. - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 		
	18	<p>Приготовление блюд и закусок из сельди. Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок: Сельдь с луком; сельдь с гарниром, селёдочный форшмак. 	6	3

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 		
19	<p>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок: - салат с рыбой и морепродуктами; - рыба жареная под маринадом; - салат из морской капусты. - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	6	3
20	<p>Приготовление холодных отварных блюд и закусок из рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рыба отварная с хреном; - Рыба под соусом майонезом; <p>Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	6	3
21	<p>Приготовление холодных заливных блюд и закусок из рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рыба заливная; 	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> - Студень рыбный; Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 		
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			52	
Тема 5.1. Приготовление холодных блюд из мяса	Содержание:		6	3
	22	Приготовление холодных блюд из мяса Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок: Ассорти мясное; ростбиф; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 		
	23	Приготовление холодных заливных блюд из мяса. Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного 	6	3

		<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - Приготовление холодных заливных блюд из мяса: мясо заливное, студень мясной. - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 		
<p>Тема 5.2. Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов.</p>	24	<p>Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов.</p> <p>Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов: язык отварной; студень из субпродуктов; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	6	3
	25	<p>Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов.</p> <p>Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок: Паштет из печени. - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента 	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 		
Тема 5.3. Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи	Содержание:		6	3
	26	Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок: Заливное из курицы. - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	6	3
	27	Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок: Студень из птицы; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	6	3
	28	Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок 	6	3

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок: Сациви из курицы; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 		
29	<p>Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи</p> <p>Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок - приготовление холодных блюд и закусок: Домашняя птица жареная; Филе птицы под майонезом. - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - порционирование холодных блюд и закусок на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	6	3
30	<p>Организация процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Работа со сборником рецептур. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества блюд и закусок. Расчёт потерь при холодной обработке. Заполнение требования в кладовую. Составление технологических схем, подбор технологического оборудования, посуды, инвентаря. Заполнение таблицы. Составление схемы организации рабочего места. Составление технологической карты. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	4	3
Дифференцированный зачёт		2	
Всего:		180	

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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с.

Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

Интернет ресурсы:

<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 профессионального модуля осуществляется руководителями практики в процессе текущего и промежуточного контроля

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. 03.01.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 3.1. - 3.6.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Аттестационный лист. Отчет. Характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 3.1. - 3.6.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для дифференцированного зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, ведомость оценки ОК,ПК зачётная книжка.	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 ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Холодные соусы, заправки

1. заправка для салатов
2. заправка горчичная
3. заправка горчичная с желтками
4. заправка сметана с зеленью
5. соус-крем из йогурта
6. соус майонез
7. соус майонез со сметаной
8. соус майонез с корнишонами
9. соус майонез с желе
10. соус майонез с хреном
11. маринад овощной с томатом
12. соус хрен
13. соус хрен со сметаной
14. горчица столовая
15. масляные смеси
16. рыбное желе
17. мясное желе
18. соус яблочный
19. соус абрикосовый
20. соус сладкий из сухофруктов

Салаты разнообразного ассортимента

1. салаты овощные, фруктово-овощные, фруктовые;
2. салаты с различными наполнителями;
3. салат «Греческий»;
4. салат «Цезарь»;
5. винегрет;
6. сельдь под шубой;
7. салат с рыбой и морепродуктами;
8. салат с мясными продуктами;
9. салат из сыра;
10. салат из морской капусты;
11. салат коктейли;

Бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента

1. холодные бутерброды открытые и закрытые
2. горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях);
3. рыбные, мясные гастрономические продукты, масло сливочное, сыр порциями;
4. закуски из красной и чёрной икры;
5. сельдь с луком;
6. селёдочный форшмак;
7. фаршированные куриные и перепелиные яйца;
8. яйца со шкварками;
9. икра грибная;
10. фаршированные шляпки грибов;
11. помидоры фаршированные;
12. баклажаны фаршированные;

13. маринованные грибы с луком;
14. лобио;
15. капуста квашеная; капуста провансаль;
16. овощи – гриль холодные;
17. артишоки консервированные;
18. икра овощная;
19. фасоль в томатном соусе с черносливом;

Холодные блюда и закуски из рыбы, нерыбного водного сырья

1. рыба отварная с хреном;
2. рыба заливная;
3. студень рыбный, из мяса, из субпродуктов;
4. рыба жареная под маринадом;
5. рыба под соусом майонез;
6. ассорти рыбное;

Холодные блюда и закуски из мяса, домашней птицы

1. ассорти мясное;
2. язык отварной;
4. паштет из печени;
5. домашняя птица жареная;
6. мясо заливное;
7. заливное из птицы;
8. филе птицы под майонезом;
9. сациви из курицы.