

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	38
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	49
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	51
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ	52

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

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 7) «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. В рамках основной профессиональной образовательной программы СПО обучающиеся осваивают профессию 16675 Повар и соответствующие профессиональные компетенции (ПК):

ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.2.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.3.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.4.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.5.	Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.6.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.7.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.8.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики 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, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)
- упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)
- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- ведение расчетов с потребителями.

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

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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- *приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- *контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*
- *презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям*
- ведении расчетов с потребителями.

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;
- *изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (ПС)*
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, *используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
- *комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*
- *готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (ПС)*
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, *современные технологии*, методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, варианты оформления и подачи, в том числе региональных;
- нормы расхода *сырья и полуфабрикатов*, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; *правила учета и выдачи продуктов*
- правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- *принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям*

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 7) Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, указанных в приложении №1 ФГОС в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.2.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.3.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.4.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.5.	Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.6.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.7.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.8.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков 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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
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

ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Спецификация 7.1.

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению 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</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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих 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>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для</p>

	<p>оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению 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</p>	

	безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	

ПК 7.2. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Спецификация 7.2.

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	<p>для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	
<p>приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>

<p>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в</p>	<p>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
---	---	--

	<p>соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
<p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные,</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>

	<p>охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</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 горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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>

ПК 7.3. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Спецификация 7.3.

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления супов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;

	<p>варки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции 	
<p>Хранение, отпуск супов</p>	<p>Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход супов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи супов;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</p> <p>разогревать супы с учетом требований к</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи супов;</p> <p>температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>правила разогревания супов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток</p>

	<p>безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов; 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 супов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на супы 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>

ПК 7.4. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Спецификация 7.4.

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 ингредиентов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>

	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов</p>	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>готовить соусные полуфабрикаты</p>	<p>пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить лезоны; готовить концентрированные бульоны; готовить овщные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;</p>	<p>ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных</p>
<p>приготовление соусов</p>	<p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной</p>	<p>и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных</p>

	<p>последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса;</p>	<p>компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p>
<p>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>Проверять качество готовых соусов 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; охлаждать и</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 разогревания соусов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>

	<p>замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы;</p> <p>разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;</p>	
--	--	--

ПК 7.5. Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Спецификация 7.5.

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий,</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 горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

	<p>закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	
<p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других</p>	<p>методы приготовления горячих 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 к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>

	<p>жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>

	<p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья ,</p> <p>правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p>	<p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>

	водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	
--	--	--

ПК 7.6. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Спецификация 7.6.

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, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного</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 горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

<p>приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные 	<p>методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, 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 блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
---	---	---

	<p>продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
<p>Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать,</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных</p>

	<p>сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать</p>	<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</p>
--	---	---

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

ПК 7.7. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

Спецификация 7.7.

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению 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>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</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>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>правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	
подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	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	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;

ПК 7.8. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

Спецификация 7.8.

Действия	Умения	Знания
----------	--------	--------

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

	<p>регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых сладких блюд, десертов, напитков;</p>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения сладких блюд, десертов, напитков</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 сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>

Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Знания. Умения.
------------------------	-------------------------------------

ОК 01.	<p>Дескрипторы: 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>Умения: 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>Знания: 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>Дескрипторы: 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>Умения: 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>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Дескрипторы: использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования</p>

	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности
	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе
	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06.	Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.
	Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Дескрипторы: сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности

	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 09.	<p>Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> <p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы</p> <p>Умения: 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>Знания: 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>
ОК 11.	<p>Дескрипторы: 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>Умения: 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>Знания: 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 программы производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов программы производственной практики	Объем образовательной программы
		Всего часов
ПК 7.1. ОК 01-11	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.	36
ПК 7.2. ОК 01-11	Раздел 2. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	30
ПК 7.3. ОК 01-11	Раздел 3. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления супов.	12
ПК 7.4. ОК 01-11	Раздел 4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления соусов.	6
ПК 7.5. ОК 01-11	Раздел 5. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из рыбы.	24
ПК 7.6. ОК 01-11	Раздел 6. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.	36
ПК 7.7. ОК 01-11	Раздел 7. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	48
ПК 7.8. ОК 01-11	Раздел 8. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления сладких блюд и напитков	22
Дифференцированный зачёт		2
ВСЕГО:		216

3.2. Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 07.

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>		36	
<p>Тема 1.1. Технология приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Введение. Ознакомление с предприятием. Ознакомление с квалификационной характеристикой. Содержание труда. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции, Нормативно – техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования. Значение техники безопасности на предприятии общественного питания. Понятие инструктажа, его виды, назначение. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Охрана труда и пожарная безопасность. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии. 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. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях; пользование индивидуальным пакетом и аптечкой скорой помощи. Система управления охраной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях.</p> <p>2 Организация и техническое оснащение рабочего места. Ознакомление с горячим цехом, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых в горячем цехе. Ознакомление с организацией рабочего места, обеспечением безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации</p>	6	3

		теплового оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.		
	3	Приготовление простых и основных отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей. Проверка органолептическим способом годности овощей для приготовления блюд. Подготовка, уборка рабочего места при приготовлении блюд из овощей, выбор производственного инвентаря, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Обработка различными методами и нарезание овощей. Приготовление блюд и подготовка к отпуску. Оценка качества готовых блюд.	6	3
	4	Приготовление простых и основных жаренных блюд и гарниров из овощей и грибов. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов для приготовления блюд. Подготовка, уборка рабочего места при приготовлении блюд из овощей и грибов, выбор производственного инвентаря, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Обработка различными методами овощей и грибов. Нарезание и формовка традиционных видов овощей и грибов. Охлаждение и замораживание овощей и грибов. Приготовление простых основных блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд.	6	3
	5	Приготовление простых и основных тушеных и запечённых блюд и гарниров из овощей и грибов. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов для приготовления блюд. Подготовка, уборка рабочего места при приготовлении блюд из овощей и грибов, выбор производственного инвентаря, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Обработка различными методами овощей и грибов. Нарезание овощей и грибов. Охлаждение и замораживание овощей и грибов. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд.	6	3
	6	Приготовление простых и основных блюд из полуфабриката и фаршированных блюд из овощей. Проверка органолептическим способом годности овощей для приготовления блюд. Подготовка, уборка рабочего места при приготовлении блюд из овощей, выбор производственного инвентаря, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Размораживание овощей. Приготовление и оформление блюд. Оценка качества. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.	6	3
	Раздел 2. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд и		30	

гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.				
Тема 2.1. Приготовление и оформление, простых блюд и гарниров из круп	Содержание:		6	3
	7	Приготовление простых блюд и гарниров из круп Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места (горячего цеха), выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов. Проверка органолептическим способом качества зерновых, молочных продуктов, жиров, сахара. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп. Оценка качества готовых блюд.		
Тема 2.2. Приготовление и оформление, простых блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание:		6	3
	8	Приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Ассортимент блюд из бобовых и кукурузы, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления блюд из бобовых и кукурузы, варианты оформления и подачи, в том числе региональных		
Тема 2.3. Приготовление и оформление, простых блюд и гарниров из яиц и творога	Содержание:		6	3
	9	Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, варианты оформления и подачи, в том числе региональных		
Тема 2.4. Приготовление и оформление, простых блюд из теста с фаршем и гарниров из теста	Содержание:		6	3
	10	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Ассортимент простых блюд из яиц и творога, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления простых блюд из яиц и творога, варианты оформления и подачи, в том числе региональных		
Тема 2.4. Приготовление и оформление, простых блюд из теста с фаршем и гарниров из теста	Содержание:		6	3
	11	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста и гарниров Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Ассортимент простых мучных блюд из теста и гарниров, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления простых мучных блюд из теста и гарниров, варианты оформления и подачи, в том числе региональных		
Раздел 3. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления супов.			12	

	Содержание:		6	3
	12	Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Проверка органолептическим способом качества сырья. Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при приготовлении заправочных супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление бульонов и заправочных супов. Приготовление и оформление супов. Оценка качества готовых блюд.	6	3
	13	Приготовление молочных и холодных супов. Проверка органолептическим способом качества сырья. Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при приготовлении молочных и холодных супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление супов. Приготовление и оформление супов. Оценка качества готовых блюд.	6	3
Раздел 4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления соусов.			6	
Тема 4.1. Технология приготовления соусов.	Содержание:		6	3
	14	Приготовление горячих и холодных соусов. Приготовление горячих и холодных соусов. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применение приправ Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление горячих и холодных соусов. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для приготовления соусов. Приготовление и оформление соусов. Оценка качества готовых соусов.		
Раздел 5. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из рыбы.			24	
Тема 5.1. Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.	Содержание:			
	15	Организация и техническое оснащение рабочего места. Ознакомление с мясорыбным цехом, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых в мясорыбном цехе. Ознакомление с организацией рабочего места, обеспечением безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.	6	3
	16	Приготовление простых и основных отварных и припущенных блюд из рыбы. Приготовление простых и основных отварных блюд из рыбы. Проверка органолептическим способом качества рыбы, соответствие технологическим требованиям к	6	3

		простым блюдам из рыбы. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.		
	17	Приготовление простых жареных, тушеных и запеченных блюд из рыбы Проверка органолептическим способом качества рыбы и её соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6	3
	18	Приготовление блюд из простых рубленых рыбных полуфабрикатов в панировке. Приготовление блюд: котлеты, биточки в панировке жареные основным способом. Проверка органолептическим способом качества рыбы и её соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	3
Раздел 6. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.			36	
Тема 6.1. Технология приготовления и оформления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Содержание:			3
	19	Приготовление отварных и припущенных блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления блюд из мяса. Классификация, пищевая ценность мясных горячих блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из отварного мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварного мяса. Способы сервировки и варианты оформления. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	6	
	20	Приготовление жареных блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых, порционных и мелкокусковых жареных блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении крупнокусковых, порционных и мелкокусковых жареных блюд из мяса.. - из говядины: стейк, бифштекс, филе, лангет, антрекот, бефстроганов, мясо для шашлыка;	6	3

		<p>- из телятины: натуральные котлеты, эскалоп; - из баранины: натуральные котлеты, эскалоп; мясо для шашлыка - из свинины: натуральные котлеты, эскалоп. мясо для шашлыка, поджарка Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>		
21	<p>Приготовление тушеных блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из тушёного мяса Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, в том числе региональных. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p>	6	3	
22	<p>Приготовление запечённых блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для запекания. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из запеченного мяса Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, в том числе региональных. Упаковка, складирование</p>	6	3	

		неиспользованных продуктов.		
	23	<p>Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы Рубленые полуфабрикаты из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса: бифштекс рубленный, котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, фрикадельки. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рубленой и котлетной массы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, в том числе региональных. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, в том числе региональных.</p>	6	3
	24	<p>Приготовление блюд из птицы и субпродуктов. Полуфабрикаты из птицы и субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из птицы и субпродуктов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Выбор, оценка качества мясных блюд, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	6	3
	Раздел 7. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		48	
	Тема 2. Приготовление и оформление салатов, холодных блюд и закусок		6	3
	25	<p>Содержание: Организация и техническое оснащение рабочего места. Ознакомление с холодным цехом, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых в холодном цехе. Ознакомление с организацией рабочего места, обеспечением безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации теплового оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.</p>		
	26	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	6	3

		Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями: Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями с применением различных технологий. Оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов, проведение бракеража. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
		Содержание:	6	3
	27	Приготовление холодных блюд и закусок из свежих, сырых овощей и яиц. Приготовление салатов из свежих и сырых овощей. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применение пряностей и приправ Проверка органолептическим способом качества продуктов. Подбор производственного инвентаря для приготовления салатов из свежих и сырых овощей, закусок и холодных блюд. Приготовление и оформление салатов с применением различных технологий. Оценка качества готовых салатов, закусок и блюд, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	6	3
	28	Приготовление салатов из варёных овощей, винегретов. Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применение пряностей и приправ Проверка органолептическим способом качества продуктов. Подбор производственного инвентаря для приготовления салатов из свежих и сырых овощей, закусок и холодных блюд. Приготовление и оформление салатов с применением различных технологий. Оценка качества готовых салатов, закусок и блюд, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	6	3
Тема 3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок из рыбных и мясных продуктов.		Содержание:	6	3
	29	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы . Выбор, оценка качества, безопасности продуктов. Подбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок, оформление, эстетичная подача блюд, в том числе региональных. Оценка качества готовых блюд и закусок, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	6	3
	30	Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов Выбор, оценка качества, безопасности морепродуктов. Подбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок, оформление, эстетичная подача блюд, в том числе региональных. Оценка качества готовых блюд и закусок, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	6	3
	31	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, субпродуктов. Подбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок, творческое оформление, эстетичная подача блюд, в том числе региональных. Оценка качества готовых блюд и закусок, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	6	3
	32	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов. Подбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок, творческое оформление, эстетичная подача блюд, в том числе региональных. Оценка качества готовых блюд и закусок, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	6	3
Раздел 8.			22	

Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления сладких блюд и напитков			
Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Содержание:	6	3
	33 Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления холодных сладких блюд, творческое оформление и подача. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья и соответствия технологическим требованиям к простым холодным сладким блюдам. Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд.		
Тема 2. Приготовление простых горячих и холодных напитков.	Содержание:	6	3
	35 Приготовление и оформление горячих сладких напитков. Приготовление и оформление простых горячих сладких напитков: Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья и соответствия технологическим требованиям к простым горячим напиткам. Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков. Приготовление горячих напитков с использованием различных технологий приготовления; оформление напитков с использованием различных технологий. Оценка качества готовых напитков. Ведение расчетов с потребителями.		
Дифференцированный зачёт		2	2-3
Всего:		216	

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская. Е. В. Чубасова – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

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.

Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 96 с.

Потапова, И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 64 с. – (Повар. Базовый уровень)

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 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.

Синицына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 304 с.

Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с.

Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

Электронные образовательные ресурсы:

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

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 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 производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения производственной практики, проведении 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. 07.01.	1,2,3	ОК 01-11 ПК 7.1. - 7.8.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задания на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), оценка ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01-11 ПК 7.1. - 7.8.	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 блюд и кулинарных изделий

1. Перечень блюд, гарниров из традиционных видов овощей, грибов

1. Овощи отварные (в кожуре и без)
2. Пюре картофельное, свекольное, морковное
3. Капуста брокколи отварная с сыром
4. Капуста брюссельская, цветная припущенная
5. Смеси из овощей в молочном соусе
6. Картофель жаренный из отварного
7. Жаренные перец сладкий, помидоры, баклажаны, кабачки
8. Овощи, жаренные на открытом огне: баклажаны, перец сладкий, кабачки
9. Картофель, жареный во фритюре
10. Дольки картофеля в панировке, жаренные во фритюре
11. Лук кольцами, жаренный во фритюре
12. Жаренные овощные изделия: котлеты, зразы, шницель
13. Икра овощная
14. Лечо
15. Сотэ
16. Фаршированные помидоры, перец, кабачки
17. Голубцы (с мясом, со шпинатом)
18. Картофель, запечённый в фольге и без фольги
19. Картофель, запечённый с сыром
20. Овощи, запечённые под соусом
21. Картофельная запеканка
22. Смеси из замороженных овощей на пару
23. Овощное пюре из сухого полуфабриката
24. Овощное пюре из замороженного полуфабриката
25. Овощные блюда из полуфабрикатов высокой степени готовности
26. Блюда из грибов: грибы жаренные (на гриле, во фритюре), грибы с картофелем, грибы тушёные в сметанном соусе, грибы, запеченные с сыром, жульен.

2. Перечень блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста

1. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.
2. Отварной горох с томатом, бобовые со шпиком и луком.
3. Отварная фасоль с луком, тушеная фасоль, стручковая фасоль с орехами и соусом.

4. Пюре из отварного гороха с луком, пюре из отварной фасоли с маслом.
5. Отварная кукуруза в початках, кукуруза на пару, в молоке.
6. Изделия из различных каш
7. Поленты.
8. Начинки из круп, из бобовых.
9. Ризотто, плов овощной, плов сладкий.
10. Макароны изделия отварные (с маслом, с соусом, с сыром).
11. Запеканки из макарон в яично-молочной смеси.
12. Гарниры из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия).
13. Макаронники, лапшевники.
14. Песто.
15. Сырники
16. Вареники ленивые
17. Пудинг
18. Запеканка
19. Шарики из творога жареные во фритюре
20. Яйца, вареные всмятку, «мешочек», вкрутую, «пашот»
21. Яйца запечённые
22. Яичница – глазунья (натуральная, с ветчиной, с грибами, луком, помидорами).
23. Яйца, жаренные на плоской поверхности.
24. Омлет (натуральный, с мясными продуктами, с овощами, фаршированный) и яичная кашка

3. Перечень супов

1. Бульоны и отвары: костный, мясной, из домашней птицы, рыбный, грибной, овощной, фруктовый, из концентратов промышленного производства.
2. Борщи: мясной, вегетарианский, с грибами, с фасолью.
3. Щи: зеленые, из квашеной капусты, из свежей капусты, суточные.
4. Рассольники
5. Солянки: мясные, вегетарианские с грибами.
6. Суп овощной с крупой.
7. Суп овощной из замороженных овощных смесей.
8. Суп-харчо.
9. Суп с макаронными изделиями
10. Суп-пюре крупяной
11. Суп молочный: с лапшой, с рисом
12. Супы на фруктовом отваре.

4. Перечень соусов

1. Соус белый основной и его производные: луковый, грибной, яичный, горчичный, из сыра, крабовый, с ветчиной, с яичным желтком и сыром.
2. Соус светлый основной и его производные: соус томатный, с укропом, крабовый, с хреном, с каперсами, соус карри, лимонный, соус из сладкого перца.
3. Соус красный основной и его производные: с луком и грибами, с эстрагоном, кисло-сладкий.
4. Грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, с ветчиной и грибами, перечный.
5. Соус сметанный основной, сметанный с томатом и луком, польский, сухарный.
6. Масляные смеси.
7. Сладкий соус на основе фруктового пюре и сока, сиропов.
8. Соусы на основе готовых соусов промышленного производства
9. Супы из субпродуктов. С грибами, гороховый, какай шюррби (чувашские национальные блюда)

5. Перечень блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

1. Рыба отварная, припущенная.
2. Рыба на пару и «овощной подушке».
3. Рыба, жаренная во фритюре целиком.
4. Рыба, жаренная во фритюре порционными кусками.
5. Рыба, жаренная в кляре и жидком тесте во фритюре.
6. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, эпитайзеры) в панировке, жаренные во фритюре.
7. Рыба в панировке, жаренная на плоской поверхности и рифлёном гриле.
8. Рыба в панировке, жаренная основным способом.
9. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, жаренные основным способом.
10. Рыба в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
11. Рыба запечённая в соусе, сливках, бульоне, паровой конвекции.
12. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
13. Блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности.
14. Рыба, тушеная в жидкости и соусе.
15. Рыбный шашлык.

6. Перечень блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1. Отварные сосиски, сардельки и вареная колбаса порциями;
2. Мясные продукты (сосиски, сардельки, колбаса варёная, ветчина, бекон), жаренные основным способом, на гриле, на плоской поверхности;

3. Баранина отварная с овощами; баранина тушёная с овощами;
4. Говядина тушеная в соусе;
5. Телятина запечёная в соусе;
6. Котлеты натуральные паровые;
7. Стейк из говядины;
8. Корейка свиная;
9. Блюда жареные порционными кусками (панированные и натуральные): бифштекс, жаренный основным способом; лангет; эскалоп; антрекот; шницель; ромштекс; котлеты отбивные;
10. Блюда жареные мелкими кусками: бефстроганов; шашлык из баранины; поджарка;
11. Блюда тушеные: гуляш; зразы отбивные; азу; рагу; солянка сборная на сковороде;
12. Жареные во фритюре мясные рубленые полуфабрикаты в панировке
13. Котлеты, биточки, шницель в панировке, жаренные основным способом, в жарочном шкафу;
14. Блюда из субпродуктов: язык отварной; рагу из языка; мозги отварные и жареные; вымя отварное и тушеное; почки в сливках; почки по – русски; почки жаренные с овощами; печень по строгановски; ассорти из субпродуктов жаренное на сковороде с луком;
15. Блюда из птицы: курица отварная целиком; циплята припущенные; филе куриное на пару; куриные крылья, ножки в панировке, жаренные во фритюре; наггетсы из кур; бургеры куриные; куриные котлеты, биточки, шницель; куры – гриль; циплята табака; фрикасе из циплят; чахохбили; котлеты по киевски; шницель столичный; шашлык из курицы; жульен из курицы; курица в карри; жареная утиная грудка.

7. Перечень холодных блюд и закусок

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 корнионами
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 и мясное желе
17. Соус яблочный
18. Соус абрикосовый
19. Соус сладкий из сухофруктов
20. Холодные бутерброды открытые и закрытые
21. Горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях);
22. Рыбные, мясные гастрономические продукты, масло сливочное, сыр порциями;
23. Салаты овощные, фруктово-овощные, фруктовые;
24. Салаты с различными наполнителями;
25. Салат «Греческий»;
26. Салат «Цезарь»;
27. Винегрет;
28. Сельдь под шубой;
29. Салат с рыбой и морепродуктами;
30. Салат с мясными продуктами;
31. Салат из сыра;
32. Салат из морской капусты;
33. Салаты коктейли;
34. Закуски из красной и чёрной икры;
35. Сельдь с луком;
36. Селёдочный форшмак;
37. Фаршированные куриные и перепелиные яйца;
38. Яйца со шкварками;
39. Икра грибная;
40. Фаршированные шляпки грибов;
41. Баклажаны фаршированные; помидоры фаршированные;
42. Маринованные грибы с луком;
43. Лобио;
44. Капуста квашеная; капуста провансаль;
45. Овощи – гриль холодные;
46. Артишоки консервированные;
47. Икра овощная;
48. Фасоль в томатном соусе с черносливом;
49. Рыба отварная с хреном;
50. Рыба заливная;
51. Студень рыбный, из мяса, из субпродуктов;
52. Рыба жареная под маринадом;
53. Рыба под соусом майонез;
54. Ассорти рыбное;
55. Ассорти мясное;
56. Язык отварной;
58. Паштет из печени;
59. Домашняя птица жареная;

60. Мясо заливное;
61. Заливное из птицы;
62. Филе птицы под майонезом;
63. Сациви из курицы.

8. Перечень сладких блюд, десертов, напитков

1. Рулет фило с фруктами и ягодами
2. Мешочки и корзиночки фило с фруктами
3. Фрукты, сваренные в сиропе
4. Фрукты, сваренные в вине
5. Яблоки печеные
6. Яблоки печеные
7. Фрукты, запечённые в фольге
8. Снежок в горячем сливочном соусе
9. Яблоки (ананасы) жареные в кляре с корицей
10. Десерты фламбе
11. Фрукты жареные на гриле
12. Суфле (ванильное, шоколадное, из ягод и фруктов, сырное, шоколадное-ореховое на манной крупе)
13. Фондан из сухой смеси промышленного приготовления
14. Блинчики с творожным, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем
15. Оладьи с изюмом
16. Оладьи с яблоками
17. Омлеты сладкие
18. Вареники с ягодами
19. Пудинг рисовый
20. Пудинг сухарный
21. Пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская)
22. Шарлотка с яблоками
23. Малиновый соус (вишневый, земляничный)
24. Клюквенный соус
25. Абрикосовый соус
26. Яблочный соус
27. Яблочная запеканка с клюквенным киселем (чувашское национальное блюдо)
28. Яблочное пюре с кислым молоком (чувашское национальное блюдо)
29. Тыква со сливками (чувашское национальное блюдо)
30. Орехи сладкие (чувашское национальное блюдо)
31. Мусс клюквенный
32. Мусс яблочный (на манной крупе)
33. Самбук абрикосовый
34. Самбук из йогурта и творожной массы

35. Крем ягодный
 36. Крем йогуртовый
 37. Крем ванильный
 38. Желе из плодов и ягод свежих
 39. Желе яблочное
 40. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов
 41. Желе из молока
 42. Многослойное желе
 43. Фрукты натуральные
 44. Фрукты на шпажках с йогуртом
 45. Быстрозамороженные ягоды и фрукты со взбитыми сливкам.
 46. Лимон с сахаром
 47. Мороженое порциями
 48. Мороженое с использованием сухого льда
 49. Компот из сушеных фруктов
 50. Компот из свежих плодов и ягод
 51. Парфе из сухой смеси промышленного приготовления
 52. Кисель из свежих плодов
 53. Кисель из сухого полуфабриката промышленного производства
 54. Десерт молочный (чувашское национальное блюдо)
 55. Кисель овсяной (чувашское национальное блюдо)
 56. Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные
- соки
57. Морс из ягод
 58. Лимонный напиток
 59. Апельсиновый напиток
 60. Напиток из ревеня
 61. Напиток из плодов шиповника
 62. Сбитень
 63. Хлебный квас из ржаного хлеба
 64. Хлебный квас из готового полуфабриката промышленного
- производства
65. Фруктовый квас
 66. Петровский напиток
 67. Холодный лимонный (апельсиновый) чай
 68. Горячий лимонный (малиновый) чай
 69. Чай с сахаром
 70. Чай с лимоном
 71. Чай с молоком
 72. Кофе черный с сахаром
 73. Кофе с молоком
 74. Кофе натуральный со сгущенным молоком
 75. Кофе по-восточному
 76. Кофе натуральный, сваренный на песке

77. Кофе натуральный, сваренный на кофемашине
78. Кофейный напиток
79. Капучино
80. Латте
81. Какао с молоком
82. Горячий шоколад
83. Горячий пунш с пряностями
84. Пунш с молоком
85. Глинтвейн
86. Напиток клюквенный «Золотая осень» (чувашский национальный напиток)
87. Напиток из шиповника (чувашский национальный напиток)
88. Чувашское пиво (чувашский национальный напиток)
89. Пиво из солодового экстракта (чувашский национальный напиток)
90. Легкий хмелевой мед (чувашский национальный напиток)
91. Мед «Вишняк» (чувашский национальный напиток)
92. Медовое вино (чувашский национальный напиток)
93. Березовое вино (чувашский национальный напиток)