ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

Угличский индустриально-педагогический колледж

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКи**

**ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер»**

2023-24 г

Программа производственной практики разработана на основе: ФГОС по профессии по профессии среднего профессионального образования **43.01.09** **Повар,** **кондитер** (на базе основного общего образования)**,** утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря **2016 года** № 1569

**Составители**:

Ваульчикова Елена Николаевна – мастер производственного обучения ГПОУ ЯО Угличского индустриально-педагогического колледжа

Стручкова Нина Николаевна – мастер производственного обучения ГПОУ ЯО Угличского индустриально-педагогического колледжа

РАССМОТРЕНА

на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин индустрии гостеприимства

Протокол № от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Председатель МЦК /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Иванова Л.М./

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ производственнОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | 5 |
| ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ: | 6 |
| ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 6 |
| Структура и содержание производственной практики по ПМ. 01 | 12 |
| Оценочные материалы по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» | 15 |
| ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 19 |
| Структура и содержание производственной практики по ПМ. 02 | 41 |
| Оценочные материалы по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | 48 |
| ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 52 |
| Структура и содержание производственной практики по ПМ. 03 | 65 |
| Оценочные материалы по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | 71 |
| ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 74 |
| Структура и содержание производственной практики по ПМ. 04 | 83 |
| Оценочные материалы по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» | 85 |
| ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 90 |
| Структура и содержание производственной практики по ПМ. 05 | 100 |
| Оценочные материалы по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» | 103 |

**1.паспорт ПРОГРАММЫ производственнОЙ ПРАКТИКи**

**1.Область применения программы**

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образовании по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей **43.00.00** **Сервис и туризм**, формирования у студентов практических профессиональных умений, приобретения первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

|  |
| --- |
| 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

**2.Цели производственной практики**

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства.

**3. Требования к результатам производственной практики.**

В процессе производственной (профессиональной) практики студент должен закрепить и совершенствовать приобретенные в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

**2 Количество часов на освоение программы производственной практики. Формы контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование модуля* | *Название практики* | *Общее количество часов/недель* | *Форма контроля* |
| ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПП.01.  | 72 | Диф. зач. |
| ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПП.02. | 210 | Диф. зач. |
| ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПП.03.  | 288 | Диф. зач.  |
| ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПП.04.  | 216 | Диф. зач.  |
| ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПП.05.  | 144 | Диф. Зач.  |
| ПП. 01-04. Производственная практика подготовка к ДЭ | ПП. 01-04. | 228 | ДЭ |
| **Итого практики** |  | **1158** |  |

**2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ**

***ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***

**1. Результаты освоения программы производственной практики.**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Профессиональные компетенции*** |
| ***ПК 1.1*** | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ***ПК 1.2.*** | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ***ПК 1.3.*** | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ***ПК 1.4.*** | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

*Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора универсальных компетенций.*

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды****деятельности** | **Код и наименование****компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:** * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
 |
| **Умения:*** визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
* 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:

- 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;- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;* безопасно править кухонные ножи;
* соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
* проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
* включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
* оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
* пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
* сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
* проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
* сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
* обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
* осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
* использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
 |
| **Знания:*** 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;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды;
* виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
* правила оформления заявок на склад;
* правила приема продуктов по количеству и качеству;
* ответственность за сохранность материальных ценностей;
* правила снятия остатков на рабочем месте;
* правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
* виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;
* правила обращения с тарой поставщика;
* правила поверки весоизмерительного оборудования
 |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:** * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
 |
| **Умения:*** распознавать недоброкачественные продукты;
* выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
* различать пищевые и непищевые отходы;
* подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
* осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
* соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
 |
| **Знания:*** требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
* методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
* способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
* способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
* санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
* формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
* способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
 |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Практический опыт в:** * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
* ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
 |
| **Умения:*** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
* выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
* выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
* владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
* нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
* порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
* соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
* проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
* выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
* обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
* владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
 |
| **Знания:** * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
* способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
* техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
* правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:** * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:*** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
* выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
* владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
* владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
* нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
 |
| **Знания:** * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
* способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
* техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
* правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |

**Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)**

Аттестация в конце производственной практики в виде дифференцированного зачета с учетом характеристики, результатов аттестационного листа, выданных с места прохождения практики, отчётной документации.

**Структура и содержание производственной практики**

**по ПМ. 01 составляет 72 час.**

**Виды работ**

1. Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями:

- Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия.

- Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.

2. Описание вида производственных работ.

3. Работа в качестве дублёра:

4. Обобщение материалов и составление дневника практики, отчёта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *ПП. 01* | *72 часа* | *Виды работ* |
| Занятие 1 | 42 | Инструктаж по технике безопасности Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями:Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС. |
| Занятие 2 | 2 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| 2 | Проводить текущую уборку рабочего места повара, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. |
| 2 | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Занятие 3 | 2 | Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота.  |
| 2 | Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным.  |
| 2 | Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| Занятие 4 | 2 | Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. |
| 1 | Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями |
| 1 | Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности. |
| 2 | Производить обработку различными методами, подготовку традиционных видов овощей, грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. |
| Занятие 5 | 6 | Производить обработку различными методами и подготовку рыбы, нерыбного водного сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. |
| Занятие 6 | 2 | Производить обработку различными методами и подготовку мяса. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. |
| 2 | Производить обработку различными методами и подготовку домашней птицы. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. |
| 2 | Производить обработку различными методами и подготовку дичи и кролика. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. |
| Занятие 7 | 2 | Различать пищевые и непищевые отходы. Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. |
| 2 | Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию. |
| 2 | Производить хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции. |
| Занятие 8 | 2 | Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| 2 | Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов. |
| 2 | Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| Занятие 9 | 1 | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| 1 | Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. |
| 2 | Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом. |
| 2 | Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). |
| Занятие 10 | 2 | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| 1 | Владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи и владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов. |
| 1 | Нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| 2 | Готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы. |
| Занятие 11 | 2 | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.  |
| 1 | Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. |
| 1 | Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. |
| 2 | Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов. |
| Занятие 12 | 2 | Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. |
|  | 4 | Итоговый контроль сформированности ПК1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4. Заполнение дневника. Собеседование с руководителем практики от предприятия общественного питания. |

**Оценочные материалы по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

***I. Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:***

1. адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);

2. рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;

3. соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;

4. своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;

5. рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;

6. правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;

7. соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;

8. соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);

9. соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

10. правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;

11. точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;

соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

***II. Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:***

1. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

2. соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;

3. оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);

4. профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

5. правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

6. соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:

* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

7. соответствие времени выполнения работ нормативам;

8. соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;

9. точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;

10. адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

11. соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;

12. аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;

эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос

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

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
12. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

**1. Результаты освоения программы производственной практики.**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Профессиональные компетенции*** |
| ***ПК 2.1*** | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ***ПК 2.2.*** | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.3.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.4.*** | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.5.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.6.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.7.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ***ПК 2.8.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

*Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора универсальных компетенций.*

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:*** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| **Умения:** * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
* проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* 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;
* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
* выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
* 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
 |
| **Знания:*** 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 по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* 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;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* 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
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
* виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
* правила оформления заявок на склад;
* виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
 |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение до момента использования;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
* выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:

- обжаривать кости мелкого скота;- подпекать овощи;- замачивать сушеные грибы;- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;* порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
* охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
* температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
* санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
* техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
* правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
* требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
* правила маркирования упакованных бульонов, отваров
 |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления супов;
* выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:

- пассировать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны;- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;- 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;* проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
* охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
 |
| **Знания:** * 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;
* 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, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
* техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
* правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
* готовить соусные полуфабрикаты: пассировать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
* охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
* закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
* соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности 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;
* доводить соусы до вкуса;
* 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;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
* творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
 |
| **Знания:** * 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;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* 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 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
* 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;
* требования к безопасности хранения готовых соусов
 |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 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 для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- 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;* определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
* доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* 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:

- замачивать в воде или молоке;- 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;* определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
* доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
* рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* 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, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
* разогревать 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
* рассчитывать стоимость,
* вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
 |
| **Знания:** * 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;
* методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* 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 и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
* определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;- формовать изделия из творога;- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;- жарить на плоской поверхности;- жарить, запекать на гриле;* определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;- подготавливать продукты для пиццы;- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;- жарить в большом количестве жира;- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;* определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
* проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски 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 яиц, творога, сыра, муки;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
* рассчитывать стоимость,
* вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости;
* техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* правила
* правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, 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
* 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 рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;- жарить порционные куски рыбу, 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 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;
* 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;
* охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
* разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
* ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* 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
* 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 ассортимента;
* правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- 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 продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;- жарить пластованные тушки птицы под прессом;- жарить на шпажках, на вертеле на огнем, 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
* проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, 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;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* 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 отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |

**Структура и содержание производственной практики по ПМ.02**

Общая трудоемкость производственной практики по ПМ.02 составляет **210** часов.

**Виды работ**

1. Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями:

- Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия.

- Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.

2. Описание вида производственных работ.

3. Работа в качестве дублёра:

4. Обобщение материалов и составление дневника, отчёта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *ПП. 02* | *210 час.* | *Виды работ* |
| Занятие 1 | 6 | Инструктаж по технике безопасности Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями:Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС.Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ. |
| Занятие 2 | 6 | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота.  |
| Занятие 3 | 6 | Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования;Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  |
| Занятие 4 | 6 | Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота;- подпекать овощи;- замачивать сушеные грибы;- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; |
| Занятие 5 | 6 | Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| Занятие 6 | 6 | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| Занятие 7 | 6 | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:- пассировать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны;- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;- рационально использовать продукты, полуфабрикаты; |
| Занятие 8 | 6 | 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;Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;Соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Занятие 9 | 6 | Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.Оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| Занятие 10 | 6 | Готовить соусные полуфабрикаты: пассировать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; |
| Занятие 11 | 6 | Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; |
| Занятие 12 | 6 | Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; |
| Занятие 13 | 6 | Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;Выдерживать температуру подачи;Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| Занятие 14 | 6 | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |
| Занятие 15 | 6 | Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортиментаВыбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - 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; |
| Занятие 16 | 6 | Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; |
| Занятие 17 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке;- 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, - готовить пюре из бобовых; |
| Занятие 18 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке;- бланшировать;- варить в воде или в молоке;- готовить на пару;- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;- жарить предварительно отваренные; - готовить блюда из макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами;- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия; |
| Занятие 19 | 6 | 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; |
| Занятие 20 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) |
| Занятие 21 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;- формовать изделия из творога;- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;- жарить на плоской поверхности;- жарить, запекать на гриле; |
| Занятие 22 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;- подготавливать продукты для пиццы;- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;- жарить в большом количестве жира;- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; |
| Занятие 23 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто бездрожжевое (для лапши домашней, вареников, блинчиков);- формовать изделия из теста (вареники, блинчики.);- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;- подготавливать продукты для начинки;- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики;- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; |
| Занятие 24 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто бездрожжевое (пельменей, чебуреков);- формовать изделия из теста (пельмени, чебуреки и т.д.);- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;- подготавливать продукты для фарша;- раскатывать тесто, вырезать вручную и механизированным способом;- жарить чебуреки во фритюре;- варить в воде и на пару изделия из теста; |
| Занятие 25 | 6 | Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски 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 яиц, творога, сыра, муки; |
| Занятие 26 | 6 | Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; Разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; |
| Занятие 27 | 6 | 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; |
| Занятие 28 | 6 | 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: - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; |
| Занятие 29 | 6 | 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: - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других 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; |
| Занятие 30 | 6 | 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;Охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Занятие 31 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - 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; |
| Занятие 32 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - 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 на решетке гриля и плоской поверхности; |
| Занятие 33 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;- жарить пластованные тушки птицы под прессом;- жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; |
| Занятие 34 | 6 | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - 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;Порционировать, 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; Вести расчет с потребителем при отпуске на вынос. |
| Занятие 35 | 6 | Итоговый контроль сформированности ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8.Заполнение дневника. Собеседование с руководителем практики от предприятия общественного питания. |

**Оценочные материалы по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

***I. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:***

1. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

2. соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;

3. оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

4. профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

5. правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

6. соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартов чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

7. соответствие времени выполнения работ нормативам;

8. соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

9. точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

10. адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

11. соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:

* соответствие температуры подачи виду блюда;
* аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос

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

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
17. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
18. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
	* 1. **Электронные издания:**
20. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
21. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
22. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
23. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
24. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
	* 1. **Дополнительные источники:**
25. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

***ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***

**1. Результаты освоения программы производственной практики.**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

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

*Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора универсальных компетенций.*

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:** * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
* подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
* подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
* подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| **Умения:** * 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
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
* выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* 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
 |
| **Знания:** * 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 по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* 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
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
* виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
* правила оформления заявок на склад
 |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
* выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:

- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;- тереть хрен на терке и заливать кипятком;- растирать горчичный порошок с пряным отваром;- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;- пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного;- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;- готовить производные соуса майонез;- корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
* охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
* рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
* изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
* определять степень готовности соусов;
* проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
* порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход соусов при порционировании;
* выдерживать температуру подачи;
* хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
* творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
* методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
* органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
* ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
* классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
* температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
* требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
* техника порционирования, варианты подачи соусов;
* методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
* температура подачи соусов;
* правила
* хранения готовых соусов;
* требования к безопасности хранения готовых соусов
 |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Практический опыт:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;- прослаивать компоненты салата;- смешивать различные ингредиенты салатов;- заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
* проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи салатов;
* хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
* методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
* правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;- готовить квашеную капусту;- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;- фаршировать куриные и перепелиные яйца;- фаршировать шляпки грибов;- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;- вырезать украшения з овощей, грибов;- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;- доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
* проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
* хранить бутерброды, холодные закуски
* с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* правила хранения, требования к безопасности
* хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;- замачивать желатин, готовить рыбное желе;- украшать и заливать рыбные продукты порциями;- вынимать рыбное желе из форм;- доводить до вкуса;- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
* проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных 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
* техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;- порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;- снимать кожу с отварного языка;- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;- украшать и заливать мясные продукты порциями;- вынимать готовое желе из форм;- доводить до вкуса;- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
* проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
* охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
* методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |

**Структура и содержание производственной практики** **по ПМ. 03**

Общая трудоемкость производственной практики по ПМ. 03 составляет **288 часов.**

**Виды работ**

1. Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями:

- Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия.

- Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.

2. Описание вида производственных работ.

3. Работа в качестве дублёра:

4. Обобщение материалов и составление дневника, отчёта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *ПП. 02* | *108 часов* | *Виды работ* |
| Занятие 1 | 6 | Инструктаж по технике безопасности Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями. |
| Занятие 2 | 6 | Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС. |
| Занятие 3 | 6 | * 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;
* соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
 |
| Занятие 4 | 6 | * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
 |
| Занятие 5 | 6 | * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад |
| Занятие 6 | 6 | * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
 |
| Занятие 7 | 6 | * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
 |
| Занятие 8 | 6 | * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
 |
| Занятие 9 | 6 | * Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
 |
| Занятие 10 | 6 | * Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:

- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;- тереть хрен на терке и заливать кипятком;- растирать горчичный порошок с пряным отваром;- пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного;- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; |
| Занятие 11 | 6 | * Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:

- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; |
| Занятие 12 | 6 | - Готовить производные соуса майонез;- корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;* охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
 |
| Занятие 13 | 6 | * Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход соусов при порционировании;
* выдерживать температуру подачи;
 |
| Занятие 14 | 6 | * Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
 |
| Занятие 15 | 6 | * Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
 |
| Занятие 16 | 6 | - Нарезать свежие овощи и свежие фрукты вручную и механическим способом; |
| Занятие 17 | 6 |  - Нарезать вареные овощи вручную и механическим способом; |
| Занятие 18 | 6 | - Замачивать сушеную морскую капусту для набухания;- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; |
| Занятие 19 | 6 | - Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксус;- прослаивать компоненты салата;- смешивать различные ингредиенты салатов;- заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; |
| Занятие 20 | 6 | - Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;- прослаивать компоненты салата;- смешивать различные ингредиенты салатов;- заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; |
| Занятие 21 | 6 | * Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента.
 |
| Занятие 22 | 6 | * Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
* проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
 |
| Занятие 23 | 6 | * Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 |
| Занятие 24 | 6 | * Организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
 |
| Занятие 25 | 6 | * Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без него; |
| Занятие 26 | 6 | - Подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;- вырезать украшения из овощей, грибов;- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;* - доводить до вкуса;
 |
| Занятие 27 | 6 | * Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
 |
| Занятие 28 | 6 | * Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
* хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 |
| Занятие 29 | 6 | * Порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
 |
| Занятие 30 | 6 | * Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы;
 |
| Занятие 31 | 6 | * Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья;
 |
| Занятие 32 | 6 | * Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
 |
| Занятие 33 | 6 | - Охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;- замачивать желатин, готовить рыбное желе;- украшать и заливать рыбные продукты порциями;- вынимать рыбное желе из форм;- доводить до вкуса; |
| Занятие 34 | 6 | - Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; |
| Занятие 35 | 6 | * Порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
 |
| Занятие 36 | 6 | * Хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
 |
| Занятие 37 | 6 | * Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; |
| Занятие 38 | 6 | - Порционировать отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь;- снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; |
| Занятие 39 | 6 | * Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
 |
| Занятие 40 | 6 | - Замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;- украшать и заливать мясные продукты порциями;- вынимать готовое желе из форм;- доводить до вкуса;* - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
 |
| Занятие 41 | 6 |  - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
 |
| Занятие 42  | 6 | * Порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
 |
| Занятие 43 | 6 | * Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
 |
| Занятие 44 | 6 | * Хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
 |
| Занятие 45 | 6 | * Рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной терминологией
 |
| Занятие 46 | 6 | * Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 |
| Занятие 47 | 6 | Итоговый контроль сформированности ПК3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6. |
| Занятие 48 | 6 | Заполнение дневника. Собеседование с руководителем практики от предприятия общественного питания. |

**Оценочные материалы по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

***I. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:***

1. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

2. соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;

3. оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

4. профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

5. правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

6. соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

7. соответствие времени выполнения работ нормативам;

8. соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

9. точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;

10. адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

11. соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:

* соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;
* аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос

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

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. Образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. Закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. На 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 – 320 с.: ил.

***ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента***

**1. Результаты освоения программы производственной практики.**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Профессиональные компетенции*** |
| ***ПК 4.1.*** | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ***ПК 4.2.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ***ПК 4.3.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ***ПК 4.4.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ***ПК 4.5.*** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

*Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора универсальных компетенций.*

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:*** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| **Умения:** * 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
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
* выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
* 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
 |
| **Знания:** * 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* 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;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* правила оформления заявок на склад
 |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;- хранить, использовать готовые виды теста;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты;- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;- подготавливать желатин, агар-агар;- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;- использовать и выпекать различные виды готового теста;* определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
* доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
* охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* правила общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;- хранить, использовать готовые виды теста;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;- жарить фрукты основным способом и на гриле;- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;- использовать и выпекать различные виды готового теста;* определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
* доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
* охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;- смешивать различные соки с другими ингредиентам;- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;- готовить лимонады;- готовить холодные алкогольные напитки;- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;- подготавливать пряности для напитков;* определять степень готовности напитков;
* доводить их до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
* соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
* проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных напитков;
* хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
* техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

- заваривать чай;- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;- готовить кофе на песке;- обжаривать зерна кофе;- варить какао, горячий шоколад;- готовить горячие алкогольные напитки;- подготавливать пряности для напитков;* определять степень готовности напитков;
* доводить их до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
* соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
* Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих напитков;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
* техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
* правила расчета с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |

**Структура и содержание производственной практики по ПМ.04**

Общая трудоемкость производственной практики по ПМ.04 составляет **216** часов.

**Виды работ**

1. Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями:

- Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия.

- Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.

2. Описание вида производственных работ.

3. Работа в качестве дублёра:

4. Обобщение материалов и составление дневника отчёта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *ПП. 04* | *216 часов* | *Виды работ* |
| Занятие 1 | 6 | Инструктаж по технике безопасности Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями:Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС. |
| Занятие 2 | 6 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. |
| Занятие 3 | 6 | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). |
| Занятие 4 | 6 | Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).  |
| Занятие 5 | 6 | Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). |
| Занятие 6 | 6 | Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. |
| Занятие 7 | 6 | Выбор, оценка качества, безопасность продуктов и полуфабрикатов при приготовлении холодных сладких блюд. |
| Занятие 8 |  | Выбор, оценка качества, безопасность продуктов и полуфабрикатов при приготовлении горячих сладких блюд. |
| Занятие 9 | 6 | Выбор, оценка качества, безопасность продуктов и полуфабрикатов при приготовлении холодных сладких десертов. |
| Занятие 10 |  | Выбор, оценка качества, безопасность продуктов и полуфабрикатов при приготовлении горячих сладких десертов. |
| Занятие 11 | 6 | Выбор, оценка качества, безопасность продуктов и полуфабрикатов при приготовлении холодных напитков. |
| Занятие 12 |  | Выбор, оценка качества, безопасность продуктов и полуфабрикатов при приготовлении горячих напитков. |
| Занятие 13 | 6 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. |
| Занятие 14 | 6 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. |
| Занятие 15 | 6 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. |
| Занятие 16 | 6 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. |
| Занятие 17 | 6 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой региональной кухни ресторана. |
| Занятие 18 | 6 | Рациональное использование продуктов и полуфабрикатов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. |
| Занятие 19 | 6 | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. |
| Занятие 20 | 6 | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| Занятие 21 | 6 | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| Занятие 22 | 6 | Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных сладких блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных сладких блюд и подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| Занятие 23 | 6 | Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих сладких блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| Занятие 24 | 6 | Подготовка к реализации (презентации) готовых десертов, (порционирования (комплектования) десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| Занятие 25 | 6 | Подготовка к реализации (презентации) готовых напитков различного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| Занятие 26 | 6 | Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных сладких блюд, десертов и напитков региональной кухни (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| Занятие 27 | 6 | Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих сладких блюд, десертов и напитков региональной кухни (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| Занятие 28 | 6 | Упаковка готовых холодных десертов, напитков на вынос и для транспортирования. |
| Занятие 29 | 6 | Упаковка готовых горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. |
| Занятие 30 | 6 | Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. |
| Занятие 31 | 6 | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. |
| Занятие 32 | 6 | Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). |
| Занятие 33 | 6 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос |
| Занятие 34 | 6 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос |
| Занятие 35 | 6 | Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос. |
| Занятие 36 | 6 | Итоговый контроль сформированности ПК3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6. Заполнение дневника. Собеседование с руководителем практики от предприятия общественного питания. |

**Оценочные материалы по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

***I. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:***

1. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

2. соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;

3. оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

4. профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

5. правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

6. соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

7. соответствие времени выполнения работ нормативам;

8. соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

9. точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;

10. адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

11. соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:

* соответствие температуры подачи;
* аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос

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

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
11. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
12. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
17. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
18. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
19. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

***Дополнительные источники:***

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

***ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента***

**1. Результаты освоения программы производственной практики.**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Профессиональные компетенции*** |
| ***ПК 5.1.*** | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ***ПК 5.2.*** | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ***ПК 5.3.*** | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ***ПК 5.4.*** | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ***ПК 5.5.*** | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

*Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора универсальных компетенций.*

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:** * подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
* подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| **Умения:** * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера 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 посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
* - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
* соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
* выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 |
| **Знания:** * 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 в кондитерском цехе;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;
* правила утилизации отходов
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* правила оформления заявок на склад;
* виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
 |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:** * приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
* хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
* выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:

- готовить желе;- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;- варить сахарный сироп для промочки изделий;- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;- готовить жженый сахар;- готовить посыпки;- готовить помаду, глазури;- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;- доводить до вкуса, требуемой консистенции;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
* хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
 |
| **Знания:** * ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
* виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
* характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
* методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
* требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
 |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, фарши;- подготавливать отделочные полуфабрикаты;- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;- проводить оформление хлебобулочных изделий;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
* органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;- проводить оформление мучных кондитерских изделий;* выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
* органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | * **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
* приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
* Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
* ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
* взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:

- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, кремы,отделочные полуфабрикаты;- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;* выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
* рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
* органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |

**Структура и содержание производственной практики по ПМ.05**

Общая трудоемкость производственной практики по ПМ.05 составляет **144** часа.

**Виды работ**

1. Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями:

- Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия.

- Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.

2. Описание вида производственных работ.

3. Работа в качестве дублёра:

4. Обобщение материалов и составление дневника отчёта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *ПП. 01* | *324 часа* | *Виды работ* |
| Занятие 1 | 6 | Инструктаж по технике безопасности Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями:Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС.* выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
 |
| Занятие 2 | 6 | * Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

 - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 |
| Занятие 3 | 6 | * Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
 |
| Занятие 4 | 6 | - Готовить желе;- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; |
| Занятие 5 | 6 | - Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; |
| Занятие 6 | 6 | - Варить сахарный сироп для промочки изделий;- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;- готовить жженый сахар;- готовить посыпки;- готовить помаду, глазури; |
| Занятие 7 | 6 | - готовить масляные кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Занятие 8 | 6 | - готовить заварные и белковые кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Занятие 9 | 6 | * Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

- подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; |
| Занятие 10 | 6 | - Подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто опарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; |
| Занятие 11 | 6 | - Подготавливать начинки, фарши для изделий из дрожжевого теста; - подготавливать отделочные полуфабрикаты для изделий из дрожжевого теста; |
| Занятие 12 | 6 | - Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;- проводить оформление хлебобулочных изделий в том числе региональных; |
| Занятие 13 | 6 | * Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
* организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
 |
| Занятие 14 | 6 | - Готовить для основных кондитерских изделий: пресное сдобное тесто вручную и с использованием технологического оборудования и изделий из него; |
| Занятие 15 | 6 | - Готовить для основных кондитерских изделий: песочное тесто вручную и с использованием технологического оборудования и изделий из него; - готовить, оформлять пирожные из песочного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Занятие 16 | 6 | - Готовить для основных кондитерских изделий: бисквитное тесто вручную и с использованием технологического оборудования; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката и изделий из него; - готовить, оформлять пирожные из бисквитного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Занятие 17 | 6 | - Готовить для основных кондитерских изделий пресное слоеное тесто вручную и с использованием технологического оборудования и изделий из него; - готовить, оформлять пирожные из слоеного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции;готовить, оформлять торты из слоеного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Занятие 18 | 6 | - Готовить для основных кондитерских изделий: заварное, воздушное тесто вручную и с использованием технологического оборудования и изделий из него; |
| Занятие 19 | 6 | - Готовить для основных кондитерских изделий: пряничное тесто вручную и с использованием технологического оборудования и изделий из него; |
| Занятие 20 | 6 | * Готовить, оформлять торты из песочного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 |
| Занятие 21 | 6 |  - Готовить, оформлять торты из бисквитного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции;* порционировать пирожные и торты с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
 |
| Занятие 22 | 6 | * Выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* проводить маркировку упакованных пирожных разнообразного ассортимента, заполнение этикеток
* проводить маркировку упакованных тортов разнообразного ассортимента, заполнение этикеток
 |
| Занятие 23 | 6 | * Рассчитывать стоимость кулинарной продукции
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
 |
| Занятие 24 | 6 | Итоговый контроль сформированности ПК5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4; ПК 5.5.Заполнение дневника. Собеседование с руководителем практики от предприятия общественного питания. |

**Оценочные материалы по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

***I. Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:***

1. адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);

2. рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;

3. соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;

4. своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;

5. правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;

6. соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;

7. соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);

8. соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

9. правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;

10. точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам

***II. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:***

1. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

2. соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;

3. оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

4. профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;

5. правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

6. соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

7. соответствие времени выполнения работ нормативам;

8. соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

9. точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;

10. адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

11. соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:

* гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос/

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

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
13. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
	* 1. **Электронные издания:**
22. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
23. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
24. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
25. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
26. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
27. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
28. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
	* 1. ***Дополнительные источники:***
			1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
			2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
			3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
29. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил.

**1.Паспорт программы производственной практики по подготовке к ДЭ**

**1.Область применения программы**

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке к ДЭ в соответствии с ФГОС среднего профессионального образовании по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей **43.00.00** **Сервис и туризм**,  формирования у студентов практических профессиональных умений, приобретения первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

|  |
| --- |
| 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |

**2.Цели производственной практики**

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства, а также определению уровня готовности выпускника к дальнейшей самостоятельной трудовой деятельности.

**3. Требования к результатам производственной практики.**

В процессе производственной (профессиональной) практики студент должен продемонстрировать моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

**2 Количество часов на освоение программы производственной практики** **ПМ.01 - 04. Производственная практика подготовка к ДЭ.**

**Формы контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование модуля* | *Название практики* | *Общее количество часов/недель* | *Форма контроля* |
| ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПП.01.  | 24 | Презентация готовых блюд с разработкой технологической документации. |
| ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПП.02. | 102 |
| ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПП.03.  | 48 |
| ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПП.04.  | 54 |
| **Итого практики** |  | **228** |  |

**Оценочные материалы по ПМ.01-04 Производственная практика подготовка к ДЭ.**

**•** Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;

• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;

• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;

• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;

• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;

• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;

• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;

• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;

• Рационально использовать продукты и расходные материалы;

• Самостоятельно определять цели и достигать их;

• Следить за соблюдением правил личной гигиены;

• Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;

• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;

• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;

• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;

• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;

• Подбирать продукты для фирменных блюд;

• Составлять меню для различных событий и ситуаций;

• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;

• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;

• Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;

• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;

• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;

• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;

• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;

• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;

• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;

• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;

• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;

• Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;

• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;

• Применять все методы тепловой обработки;

• Учитывать сроки обработки сырья;

• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;

• Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;

• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;

• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;

• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;

• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:

- Супы и соусы;

- Закуски горячие и холодные;

- Салаты и холодные блюда;

 - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;

- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;

- Овощные и вегетарианские блюда;

- Фирменные и национальные блюда;

- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;

- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.

• Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;

• Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;

• Применять современные технологии и методы приготовления пищи.

• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;

• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;

• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;

• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;

• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;

• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;

• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;

• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;

• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с заданием;

• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения.