МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области высшего образования

«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет» ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ (Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 03.01.

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

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <---> Кондитер

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол №7
от «31» марта 2021 г.
Председатель

методического объединения /Чалдаева С.Г. /Масше Манжурова Т.Е. «31» марта 2021 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГАОУ АО ВО «АГАСУ»
Протокол № 5
от «26» апреля 2021 года

УТВЕРЖДЕНО Директор Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

> /Кузнецова В.Г./ «26» апреля 2021 г.

Составитель: мастер п/о <u>Моссее</u>/Манжурова Т.Е./ мастер п/о <u>Му</u>/Никулина И.Б./

Рабочая программа разработана на основе требований:

-ФЗ от 29.12.2012 г. № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016 г. Приказом № 1581 Министерства образования и науки Российской Федерации

(подпись)

- Учебного плана на 2021-2024 уч.год.

Эксперты:

Техническая экспертиза:

Методист Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

<u>Мицу</u>/Кондратьева Ю.И.

Содержательная экспертиза:

Индивидуальный предприниматель

\_\_ /Кинжалиева М.К.

:

# СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ	PAl	<b>БОЧЕЙ</b>	ПР	ОГРАММЬ	I	<b>УЧЕБНОЙ</b>	
	ПРАКТИКИ							4
1.1.	Область примен	нения і	трограммь	I				4
	Цели и задачи у							
	Количество час							
2.	<b>РЕЗУЛЬТАТЬ</b>							
	УЧЕБНОЙ ПР	PAKTI	<b>ІКИ</b>					5
<b>3.</b>	ТЕМАТИЧЕС							
	ПРАКТИКИ							16
3.1.	Тематический г	ілан уч	небной пра	ктики.				16
3.2.		ебной	практики					17
4.	<b>УСЛОВИЯ</b>	PEA.	лизациі	I	РАБОЧЕЙ	ПР	ОГРАММЫ	17
	УЧЕБНОЙ ПР	PAKTI	<b>ІКИ</b>					
4.1.	Требования							17
	обеспечению			•	-		•	
4.2.								20
4.3.	-		-	_		-		20
<b>5.</b>	контроль							21
-	ПРОГРАММЬ							
	Приложение							25
	1							_

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при обучении по программам профессиональной подготовки по профессиям Повар, Кондитер.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является профессиональной образовательной частью основной программы соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров cучетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», Приказом Минтруда  $N_{\underline{0}}$ 610н 08.09.2015, утвержденного ОТ «Кондитер», профессионального стандарта утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

- ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
- 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Количество часов на учебную практику 180 часов;

# 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- 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

### и общих компетенций (ОК)

- OК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- OK 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- OК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- OК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### Требования к знаниям, умениям

требования охраны труда И пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортименты, рецептуры и требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода и способы сокращения потерь, сохранения

пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь: рационально организовывать и проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать К работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весовые измерительные приборы учетом инструкций И регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

# **Конкретизированные требования учебной практики по профессиональному** модулю

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

Шифры осваиваем ых компетен ций ПК и	Наименование МДК	Объем нагруз ки на освоен ие	Действие	Умения	Знания
ОК		учебно й практи ки			
ПК 3.1- 3.6. ОК. 01-07, 09,10, 11	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентациихоло дных блюд, кулинарных изделий, закусок.	180 часа	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическим и 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемо сть продуктов в соответствии с нормами закладки,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяем ости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяем ости сырья, продуктов.

	особенностями	
	заказа,	
	сезонностью.	
	Использовать	
	региональные	
	сезонные	
	продукты для	
	приготовления	
	холодных блюд,	
	кулинарных	
Приготовлени	изделий, закусок.	
е холодных	Оформлять	
блюд,	заявки на	
кулинарных	продукты,	
изделий,	расходные	
закусок	материалы,	
разнообразног	необходимые	Ассортимент,
0	для	пищевая
ассортимента.	приготовления	ценность,
	холодных блюд,	требования к
	кулинарных	качеству,
	изделий, закусок	методы
	на склад	приготовления
	Выбирать,	холодных блюд,
	применять,	кулинарных
	комбинировать	изделий, закусок
	различные	разнообразного
	методы	ассортимента, в
	приготовления	том числе
	холодных блюд,	региональных,
	кулинарных	вегетарианских,
	изделий, закусок	диетических.
	с учетом типа	Температурный
	питания, вида	режим и
	кулинарных	правила
	свойств	приготовления
	используемых	холодных блюд,
	продуктов и	кулинарных
	полуфабрикатов,	изделий,
	требований	закусок.
	рецептуры,	Виды,
	последовательнос	назначение и
	ти	правила
	приготовления,	эксплуатации
	особенностей	технологическог
	заказа.	о оборудования,
	Рационально	инвентаря,
	использовать	инструментов,
	продукты,	посуды,
	полуфабрикаты.	используемых
	Соблюдать	при
	температурный и	приготовлении
	10mileparyphbin n	i i più ci obsiciimi

		T
	временной режим	холодных блюд,
	приготовления.	кулинарных
	Изменять	изделий,
	закладку	закусок. Нормы
	продуктов в	взаимозаменяем
	соответствии с	ости продуктов
	изменением	и сырья.
	выхода холодных	Ассортимент,
	блюд,	характеристика,
	кулинарных	кулинарное
	изделий, закусок.	использование
	Определять	приправ,
	степень	пряностей,
	готовности	специй.
	холодных блюд,	
	кулинарных	
	изделий, закусок.	
	Доводить блюда,	
	кулинарные	
	изделия, закуски	
	до вкуса, до	
	определенной	
	консистенции.	
	Владеть	
	техниками,	
	приемами	
	приготовления	
	холодных блюд,	
	кулинарных	
	изделий, закусок.	
	Подбирать	
	гарниры, соусы.	
	Соблюдать	
	санитарно-	
	гигиенические	
	требования в	
	процессе	
	приготовления	
	пищи.	
	Осуществлять	
	взаимозаменяемо	
	сть продуктов в	
	процессе	
	приготовления	
	холодных блюд,	
	кулинарных	
	изделий, закусок	
	с учетом норм	
Хранение,	взаимозаменяемо	
отпуск	сти. Выбирать,	
холодных	подготавливать и	
блюд,	использовать при	
олгод,	nenomboodarb nph	l .

приготовления изделий, закусок испеции, припоравы с учетом их взаимозаменяемо сти. Выбирать с учетом способов приготовления, безопаено непользовать технологическое оборудование, инвентарь, ипструменты, посуду.  Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять, холодные блюда, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять, холодные блюда, кулинарные изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять, холодные блюда, кулинарные изделий, закусок на распература подачи для подачи с учетом рашнонального непользования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выкод холодных блюд, кулинарных изделий, закусок предускции, соблюдать выкод холодных блюдь, кулинарных изделий, закусок и продукции на выное. Вазымодейства готока блюда, кулинарных изделий, закусок правила двинорамнать изделий, закусок правила продукции на выное. Вазымодейства готока блюдь кулинарных изделий, закусок правила продукции на выное. Вламмодейства готока блюдь кулинарных изделий, закусок правила продукции на выное. Вламмодейства готока блюдь кулинарных холодиных блюдь кулин	 		
закусок.  кулинарых изделий, закусок спении, прянравы с учетом их взаимозаменяемо сти. Выбирать с учетом способов приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых холодыых блюд, кулинарных изделий, закусок па раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодных блюд, кулинарных изделий, закусок па раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодных блюд, кулинарных изделий, закусок па раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных кулинарных или из продукции на выное. Заморажнаятия при отпуске продукции на выное. Заморажнаятия упакованных правила отпуске продукции на выное. Заморажнаятия упакованных правила отпуске продукции на выное. Заморажнаятия упакованных при отпуске продукции на выное. Заморажнаятия упакованных правила отпуске продукции на выное. Заморажнаятия упакованных правила отпуске продукции на выное. Заморажнаятия упакованных кулинарных кулинарны	кулинарных	приготовлении	
изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменаемо сти. Выбирать с учетом способов приготовления, безопаенов приготовления, посуду.  Проверять качество готовых холодиных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, сервировать, сервировать, творчески оформлять холодиные блюда, кулинарные изделия, закусок дунетом динионального использовация ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и пук их пребуснов, соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и пук их продукции на вынос. Заморажвати и при оттуске продукции на вынос. Заморажвать и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их их правила правила правила при оттуске продукции на вынос. Заморажвать их холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их мих правила правила правила правила праграм из холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их мих правила прагования упакованных холодных блюд, кулинарных упакования упакованиях упакованиях упакованиях упакованиях кулинарных кулина	изделий,	холодных блюд,	
пеции, приправы с учетом их взаимозаменяемо сти. Выбирать с учетом способов приготовления, деболаено использовать технологическое оборудование, посуду, инвентарь, инструменты, посуду, инвентарь, инструменты, посуду, инвентарь, инструменты, посуду, индервать качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Портционировать, теорчески оформлять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Портционировать, теорчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделий, закусок для подачи изделий, закусок и для подачи с учетом расурсов, соблюдением гребований безопасности готовой продукции на речетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Замораживания упакованных правилы при отпуске продукции на вынос. Замораживания упакованных правилы при отпуске продукции на вынос. Замораживания упакованных мупакованных кулинарных кулинарных изделий, закусок и и их мораживания упакованных правилы при отпуске продукции на вынос. Замораживания упакованных кулинарных кулинарных изделий, закусок и и их мораживания упакованных правилы вынос. Замораживать и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и и их мораживания упакованных правилы при отпуске продукции на вынос. Замораживать кулинарных кули	закусок.	кулинарных	
пригравы с учетом их взаимозаменяемо сти. Выбирать с учетом способов приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, инвентары, инсгрументы, посуду.  Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Поршопировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Поршопировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закусок на раздаче. Поршопировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закусок дазнообразного использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции из делей, хулинарных изделий, закусок продукции на билей безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции на билей безопасности готовой продукции на портционарования при отпуске продукции на билей безопасности продукции на вынос. Охлаждать и изделий, закусок продукции на вынос. Охлаждать и изделий, закусок продукции на вынос. Охлаждать и изделий, закусок продукции на вынос. Охлаждать и их охлодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции на вынос. Охлаждать и их охлодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции на вынос. Охлаждать их улинарных улинарных улинарных холодных блюд, кулинарных		изделий, закусок	
учетом их взаимозаменяемо сти. Выбирать с учетом спосебов приготовления, безопасно использовать технологическое оборудовапие, инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарных изделий, закусок идля подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции и окажденых изделий, закусок и их порционарвания при отпуске портреботелями при отпуске портреботелями при отпуске портреботелями при отпуске портреботелями при отпуске и их изделий, закусок Правила колодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила портринопаровация при отпуске портреботелями при отпуске портреботелями при отпуске портреботелями при отпуске и их изделий, закусок правила мораживания холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила колодных блюд, кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных ку		специи, пряности,	
учетом их взаимозаменяемо сти. Выбирать с учетом спосебов приготовления, безопасно использовать технологическое оборудовапие, инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарных изделий, закусок идля подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции и окажденых изделий, закусок и их порционарвания при отпуске портреботелями при отпуске портреботелями при отпуске портреботелями при отпуске портреботелями при отпуске и их изделий, закусок Правила колодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила портринопаровация при отпуске портреботелями при отпуске портреботелями при отпуске портреботелями при отпуске и их изделий, закусок правила мораживания холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила колодных блюд, кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных ку		приправы с	
взаимозамсияемо сти. Выбирать с учетом способов приготовления, безопасно непользовать технологическое оборудование, инвентарь, инсгрументы, посуду.  Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, сервировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, сервировать, сервировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требоватий безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи с холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их портцонарования продукции на булинарных изделий, закусок и их изделий, закусок и их продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их изделий изделий изделий изделий изделий изделий изделий изделий изделий издели			
учетом способов приготовления, оборулование, инспользовать технологическое оборулование, инвентарь, инструменты, посуду. назначение столовой Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарных изделий, закусок предустом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выкод холодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции. Соблюдать выкод холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила порщовования при отпуске пордукции на вынос. замораживать узлинарных улакования		1 -	Техника
учетом способов приготовления, оборулование, инспользовать технологическое оборулование, инвентарь, инструменты, посуду. назначение столовой Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарных изделий, закусок предустом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выкод холодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции. Соблюдать выкод холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила порщовования при отпуске пордукции на вынос. замораживать узлинарных улакования		сти. Выбирать с	порционировани
приготовления, безопасно использовать технологическое оборудовапие, инвентарь, инструменты, посулу. Виды, назначение столовой посулы для отпуска с холодшых блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче, прилавка, кулинарных изделий, закусок на раздаче, прилавка, кулинарных изделий, закусок на раздаче, прилавка, кулинарных изделий, закусок изделия, закуски для подачи с учетом учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требовапий безопасности готовой продукции. Соблюдать выкох долодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции. Соблюдать выкох долодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции. Соблюдать выкох долодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их продукции. Соблюдать выкох долодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их порционарования ипри отпуске потребителями при отпуске замораживать условных блюд, кулинарных улакования упакования упако		_	
безопасно использовать, технологическое оборудование, ипыситарь, ипструменты, посуду.  Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок па раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарных изделия, закусок для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюданий безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их продукции закусок и их порцонарования изделий, закусок. Правила порционарования и маркирования порционарования и маркирования имакувирования имакупирования упакованных упинарных упакованных упинарных упакованных упинарных упинарных упинарных упакованных упинарных уп		•	-
использовать технологическое оборудование, ипвентарь, ипструменты, посуду. Назначение столовой проерять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции на выное. Закусок правила блюд, кулинарных изделий, закусок изделий, закусок продукции на порционарования (комплектовании) солаждения и замораживаты и закоражных продукции на выное. Замораживать и заморажнать и заморажнания упакования упакованных упакованных упакованных упакованных упакованных упакованных упакованных упакованных упакованных упакования упакованных упакования упако		-	1 1
технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделий, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок празнообразного использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила оказамораживать и замораживаты и замораживаты и замораживать и замораживать и замораживать и замораживать и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила маркирования упакования упакования упакования упакования упакования упакованых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила маркирования упакования упакованых холодных блюд, кулинарных холоднам кулинарных холодных блюд, кулинарных холоднам кулинарных холо			
оборудовапис, инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порциопировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюд, кулинарные изделия, закуски для подачи изделий, закусок температура подачи. Вынос вымод жизования при отпуске продукции на вынос.  Облюдание трументом кулинарные изделия, закуски для подачи изделий, закусок температура подачи изделий, закусок изделий, закусок подачи изделий, закусок температура подачи изделий, закуски для подачи изделий, закусок подачи изделий, закусок подачи изделий, закусок изделий, закусок правила обласности готовой продукции изделий, закусок правила маркирования упакования упакованных оолодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила маркирования упакования упакованных упако			
инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закусок для подачи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции на выное.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на выное.  замораживать и их порционарования при отпуске продукции на выное.  замораживать и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разпообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила охлаждения и замораживания изделий, закусок продукции на выное.  замораживать и их порционарования (комплектовании) готырске продукции на выное.  замораживать и их порционарования уплакованных уплакова			
инструменты, посуду.  Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закусок, табраты использования ресурсов, соблюдением требований ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила охлаждения и при отпуске потребителями при отпуске продукции на вынос.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. замораживать и их порционарования (комплектовании) упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных холодных блюд, кулинарных упакованных холодных блюд, кулинарных холодных блюден каменты камен			_
посуду. Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок изделий, закусок изделий, закусок продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции на вынос. Замораживать изделий, закусок продукции на вынос. Замораживать		1 '	
Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закусок. Температура подачи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Температура подачи с учетом использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок продукции и их их изделий, закусок продукции их замораживания изделий, закусок празнобразного ассортимента, в том числе региональных. Правила охлаждения и замораживания упродукции на вынос. замораживать кулинарных улакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила маркирования упродукции на вынос. замораживать кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных холодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных			•
Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правина безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их правила бакурования при отпуске с потребителями при отпуске потребувать и изделий, закусок правила маркирования их холодных блюд, кулинарных их холодных блюд, кулинарных их холодных блюд, кулинарных их холодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных ку		1100уду.	
качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закусок дасчетов с потребителями при отпуске (кулинарных продукции на пордукции н		Проверять	
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закусок. Температура подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок использования ресурсов, соблюдением требований безопасности продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок иготовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их изделий, закусок. Правила маркирования порционарования порцукции на порционарования или отпуске потребителями при отпуске пордукции на охлаждать и замораживать кулинарных колодных блюд, кулинаримаримаримаримаримаримаримаримаримарим		1 1	•
кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подачи изделий, закораживания и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их правила маркирования изделий, закусок. Правила маркирования их делий, закусок подементальных олодных блюд, кулинарных их делий, закусок правила маркирования их делий, закусок правила маркирования их делий, закусок и их правила маркирования их делий, закусок и их правила маркирования их делий, закусок правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных хол			
изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с холодных блюд, учетом учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила потребителями при отпуске потребуваний (комплектовании) упакованыя продукции на вынос.			
на раздаче. Порционировать, сервировать, творчески оформлять холодные блюда, кулинарных изделий, закусок.  кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом разнообразного использования ресурсов, соблюдением требований безопасности правила готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок использования разнообразного использований ресурсов, ассортимента, в соблюдением том числе региональных. Правила готовой охлаждения и заморажцания и замораживания и замораживания и замораживания и замораживания и замораживания и их правила и их их поодных блюд, кулинарных и холодных блюд, кули			•
Порционировать, сервировать, творчески оформлять изделий, закусок. кулинарные изделия, закусок использования ресурсов, соблюдением том числе региональных. Правила готовой продукции. Соблодать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их измения и замораживания маркирования упакованных продукции на вынос.		1	_
сервировать, творчески оформлять изделий, закусок. Кулинарные изделия, закусок подачи с учетом кулинарных изделий, закусок использования разнообразного ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и пордукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их порционарования при отпуске потребителями при отпуске пордукции на вынос. Замораживать кулинарных изакораных блюд, кулинарных их холодных блюд, кулинарных улакованных холодных блюд, кулинарных ку		_	•
творчески оформлять изделий, закусок. Температура подачи с учетом учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок использования региональных. Правила охлаждения и порционарования при отпуске потодукции на вынос. Замораживать и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их порционарования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их порционарования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их холодных блюд, кулинарных их холодных блюд, кулинарных			
оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закусок. Температура подачи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок потребителями при отпуске продукции на вынос.   Ведение устом учетом кулинарных изделий, закусок подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования при отпуске продукции на вынос. замораживать и кулинарных кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования при отпуске потребителями при отпуске продукции на вынос. замораживать и кулинарных кулинарн			
холодные блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом упинарных рационального исползования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок праснетов с потребителями при отпуске продукци на вынос.		_	
кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.   кулинарные изделия, закуски изделий, закусок и их порционарования маркирования илри отпуске продукции на вынос.  кулинарные изделия, закусок и их порционарования маркирования упакованных изделий, закусок и их порционарования упакованных упакованных изделий, закусок и их порционарования упакованных изделий, закусок и их порционарования илри отпуске продукции на вынос.			
изделия, закуски для подачи с учетом кулинарных рационального использования разнообразного ресурсов, ассортимента, в соблюдением том числе требований региональных. Правила готовой охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок их их порционарования при отпуске продукции на вынос.			_
для подачи с учетом кулинарных рационального использования разнообразного ресурсов, ассортимента, в соблюдением том числе требований региональных. Правила охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.		_ =	
учетом рационального использования разнообразного ресурсов, соблюдением требований региональных. Правила охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их порционарования при отпуске продукции на вынос. Кулинарных измораживать и замораживать кулинарных измораживать кулинарных их порционарования упакованных холодных блюд, кулинарных их холодных блюд, кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных			
рационального использования разнообразного ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. изделый, замораживать изделых блюд, кулинарных колодных блюд, истования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных кулинарных изделий, закусок закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных			
использования разнообразного ассортимента, в соблюдением требований региональных. Правила охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их потребителями при отпуске продукции на вынос. Охлаждать и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их порционарования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их порционарования упакованных холодных блюд, кулинарных холодных блюд, кулинарных холодных блюд, кулинарных холодных блюд, кулинарных кулинарных кулинарных		•	
ресурсов, соблюдением том числе требований региональных. Правила готовой охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и их потребителями при отпуске продукции на вынос. амораживать кулинарных кулинарных изделий, закусок и их порционарования упакованных холодных блюд, кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных		-	
соблюдением требований региональных. Правила готовой охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок расчетов с потребителями при отпуске продукции на продукции на соблюдать и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок потребителями порционарования упакованных продукции на соблюдением том числе региональных. Правила холодных блюд, кулинарных блюд, вынос.			
требований безопасности Правила охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. тотовой охлаждения и охлаждать и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционарования маркирования упакованных кулинарных блюд, кулинарных блюд, кулинарных блюд, кулинарных блюд, кулинарных		* * *	-
Безопасности готовой охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок расчетов с и их Правила порционарования ипри отпуске продукции на продукции на вынос.   Безопасности Правила охлаждения и замораживания холодных блюд, кулинарных изделий, закусок правила и порционарования упакованных упакованных холодных блюд, кулинарных блюд, кулинарных			
Готовой охлаждения и продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок расчетов с потребителями при отпуске продукции на продукции на вынос. Готовой охлаждения и замораживать и охлаждения и замораживания холодных блюд, кулинарных холодных блюд, кулинарных холодных блюд, кулинарных кулинарных		_	-
продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок расчетов с потребителями при отпуске продукции на продукции на вынос.  продукции на продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных			_
Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, вулинарных изделий, закусок расчетов с потребителями при отпуске продукции на продукции на вынос. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных			
Ведение изделий, закусок закусок.  Ведение изделий, закусок закусок.  потребителями при отпуске продукции на продукции на вынос.  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок закусок. Правила порционарования маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных			_
Ведение изделий, закусок закусок. Правила потребителями при отпуске продукции на продукции на вынос. кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных кулинарных			-
Ведение изделий, закусок закусок. Правила потребителями порционарования при отпуске продукции на продукции на вынос. Замораживать кулинарных		*	_
расчетов с потребителями при отпуске продукции на продукции на вынос.  расчетов с и их Правила маркирования маркирования упакованных холодных блюд, вынос.	_		
потребителями порционарования маркирования при отпуске (комплектовании) упакованных продукции на вынос. замораживать кулинарных	* *		•
при отпуске продукции на продукции на вынос. (комплектовании) упакованных холодных блюд, кулинарных	•		-
продукции на вынос. Охлаждать и холодных блюд, кулинарных	-		
вынос. замораживать кулинарных		` '	_
	продукции на	. Охлаждать и	холодных блюд,
Взаимодейств готовые блюда, изделий,		_	
	Взаимодейств	готовые блюда,	изделий,

T	l	
ие с	кулинарные	закусок, правила
потребителями	изделия, закуски	заполнения
при отпуске	с учетом	этикеток.
продукции с	требований	
прилавка\разда	безопасности	
ЧИ	пищевых	
	продуктов.	
	Хранить	
	свежеприготовле	
	нные,	
	охлажденные и	
	замороженные	
	блюда,	
	кулинарные	Ассортимент и
	изделия и закуски	цены на
	с учетом	холодные
	требований	блюда,
	безопасности,	кулинарные
	соблюдением	изделия, закуски
	режимов	на день
	хранения.	принятия
	Выбирать	платежей.
	контейнеры,	Правила
	упаковочные	торговли. Виды
	материалы,	И
	эстетично	характеристика
	упаковывать	контрольно-
	готовые	кассовых
	холодные блюда,	машин, правила
	кулинарные	осуществления
	изделия, закуски	кассовых
	на вынос и для	операций.
	транспортирован	Правила и
	ия.	порядок расчета
	Рассчитывать	потребителей
	стоимость	при оплате
	холодных блюд,	наличными
	кулинарных	деньгами, при
	изделий, закусок.	безналичной
	Пользоваться	форме оплаты.
	контрольно-	Правила
	кассовыми	поведения,
	машинами при	степень
	оформлении	ответственности
	платежей.	за правильность
	Принимать	_
	•	расчетов с
	оплату	потребителями.
	наличными	Базовый
	деньгами и	словарный запас
	оформлять	на иностранном
	безналичные	языке.
	расчеты.	Правила,

				Составлять отчет	техника
				по платежам.	общения,
				Поддерживать	ориентированна
				визуальный	я на
				контакт с	потребителя.
				потребителем.	
				Владеть	
				профессионально	
				й терминологией.	
				Консультировать	
				потребителей,	
				оказывать	
				помощь в выборе.	
				Разрешать	
				проблемы в	
				рамках своей	
				компетенции.	
ПК 3.1	МДК 03.02.	180	Подготовка,	Визуально	Требования
3.6.	Процессы		уборка	проверять	охраны труда,
ОК. 01-07,	приготовления,		рабочего места	чистоту,	пожарной
09,10, 11	подготовки к		повара при	исправность	безопасности и
	реализации		приготовлении	производственног	производственн
	холодных блюд,		холодных	о инвентаря,	ой санитарии в
	кулинарных		блюд,	кухонной посуды	организации
	изделий, закусок		кулинарных	перед	питания. Виды,
			изделий,	использованием.	назначение,
			закусок	Выбирать,	правила
				рационально	безопасной
				размещать на	эксплуатации
				рабочем месте	технологическог
				инвентарь,	о оборудования,
				оборудование,	производственн
				посуду, сырье,	ого инвентаря,
				материалы в	инструментов,
				соответствии с	весовых
				инструкциями и	измерительных
				регламентами,	приборов,
				стандартами	посуды и
				чистоты.	правила ухода за
				Проводить	ними.
				текущую уборку	Последовательн
				рабочего места	ОСТЬ
				повара в	выполнения
				соответствии с	технологически
				инструкциями и	х операций,
				регламентами,	современные
				стандартами	методы, техника
				чистоты.	обработки,
				Выбирать,	подготовки
				применять	сырья и
				моющие	продуктов.
		1		дезинфицирующи	Регламенты,

	е средства.	стандарты, в том
	Владеть техникой	числе система
	ухода за весовым	анализа, оценки
	измерительным	и управления
	оборудованием.	опасными
	Мыть вручную и	факторами
	в посудомоечной	( система
	машине, чистить	НАССР) и
	и раскладывать	нормативно-
	на хранение	техническая
	кухонную	документация,
	посуду,	используемая
Подбор,	инвентарь,	при обработке,
подготовка к	инструменты в	подготовке
работе,	соответствии со	сырья,
проверка	стандартами	приготовлении,
технологическ	чистоты.	подготовке к
ого	Проверять	реализации
оборудования,	поддержание	полуфабрикатов
производствен	требуемого	. Возможные
НОГО	температурного	последствия
инвентаря,	режима.	нарушения
инструментов,	D6	санитарии и
весовых	Выбирать	гигиены.
измерительны	оборудование,	Требования к
х приборов.	производственны	соблюдению
	й инвентарь,	личной гигиены
	инструменты,	персоналом при
	посуду в	подготовке
	соответствии с	производственн
	видом сырья и	ого инвентаря и
	способом его	кухонной
	обработки. Включать и	посуды. Виды,
		назначение и
	подготавливать к работе	правила
	технологическое	применения и безопасного
	оборудование,	
	производственны	хранения чистящих,
	й инвентарь,	моющих и
	инструменты,	дезинфицирующ
	весовые	их средств,
	измерительные	предназначенны
	приборы в	х для
	соответствии с	последующего
Подготовка	инструкциями и	использования.
рабочего места	регламентами,	Правила
для	стандартами	утилизации
порционирова	чистоты.	отходов. Виды
ния	Соблюдать	упаковочных
(комплектован	правила техники	материалов,
ия), упаковки	безопасности,	способы
-11), Jiiakobkii		-110000001

		1
на вынос	пожарной	хранения сырья
готовых	безопасности,	и продуктов.
холодных	охраны труда.	Виды,
блюд,		назначение
кулинарных		правила
изделий,	Выбирать,	эксплуатации
закусок	подготавливать	оборудования
	материалы,	для вакуумной
	посуду,	упаковки сырья
	оборудование для	и готовых
	упаковки,	полуфабрикатов
	хранения	
	упакованных	Виды,
	холодных блюд,	назначение
	кулинарных	технологическог
	изделий, закусок.	0
	Рационально	оборудования,
	организовывать	производственн
	рабочее место с	ого инвентаря,
	учетом	кухонной,
	стандартов	столовой
	чистоты.	посуды,
	merorbi.	используемых
		для
		порционировани
		Я
		(комплектовани
		я), упаковки
		ГОТОВЫХ
		полуфабрикатов
		Способы и
		правила
		порционировани
		R
		(комплектовани
		я), упаковки на
		вынос готовых
		холодных блюд,
		кулинарных
		изделий,
		закусок.
		Способы правки
		кухонных
		ножей.

# 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 3.1. Тематический план учебной практики

Коды ПК	Виды работ	Объем часов
ПК 3.1-3.6.	ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к	180
ОК. 01-07,	реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	
09,10, 11	закусок разнообразного ассортимента».	
	Учебная практика  1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.  2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями  3. Использование различных технологий приготовления бугербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок  Дифференцированный зачет	

# 3.2. Содержание учебной практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Урове нь усвое ния
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Содержание:	180	
Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	6	3
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	18	
	3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	48	
	4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.	48	
	5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12	
	6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных	24	

блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
7. Соблюдение температурного и временного режима		
при хранении основных холодных блюд и закусок.	18	
Дифференцированный зачет.	6	

### 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

<u>Требования к документации, необходимой для проведения учебной</u> <u>практики</u>

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- рекомендации по организации и проведению учебной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования «ОЛСТиС»
  - рабочая программа профессионального модуля
  - рабочая программа учебной практики;
  - график учебного процесса;

### Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения учебной практики по профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для профессионального модуля;

- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
  - Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
  - Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе филиала.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ. 03 включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
  - органолептической оценки качества готовой продукции;
  - сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

простые и сложные открытые бутерброды.

закрытых бутербродов (сэндвичи).

закусочных бутербродов (канапе)

винегреты.

салат из свежих овощей и помидоров.

салат овощной.

салат «весна».

салат витаминный.

салат цезарь.

салат мясной.

салат столичный.

салат рыбный.

салат- коктейль с ветчиной и сыром.

сельдь с гарниром.

сельдь рубленная

рыба жаренная под маринадом.

паштет из печени.

студень мясной с соусом хрен.

язык с гарниром.

икра баклажанная.

баклажаны тушеные с помидорами

яйца фаршированная.

салатные заправки.

холодные соусы, мысленные смеси.

### Требования к материально-техническому обеспечению:

УП.03.01может Реализация программы осуществляться учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:

**Технические средства обучения**: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

### Технологическое оборудование:

Весы настольные электронные ВР 4900-30-5 САБ-01; жарочный шкаф;

стеллаж 600х400х1600;стол нержавеющий – 6 шт.; фритюрница эл. ЕF 101T/B;тестомес Hurakan HKN-20SN; шкаф нержавеющий купе (двери распашные) 4 полки (900х500х1700); электрическая кофеварка Vitek 1513;электрическая мясорубка Dili 12; стеллаж кухонный - 2 шт. 1200х370х200мм; блендер BOSCH MSM; печь СВЧ Hurakan HKN- WP900; печь конвекционная TECNOEKAEKF423P 423UP; шкаф холодильный с морозильной камерой POZIS; раковина 3-х секц.; стол производственный нержавеющий – 6 шт.; электрическая мясорубка DILI 12 ERGO; мясорубка настольная электрическая; плита электрическая ПЭП-0,48-ДШ-01 с духовым шкафом- 2 шт.; весы электронные SW; весы настольные;планетарная тестомесильная машина Hurakan HKN-IP10F; набор инструментов для карвинга -1 шт.; кухонный комбайн – 1 шт.; ванна моечная 3-х секц.1540х580х870; стеллаж для посуды— 2 шт.; стеллаж для сушки посуды— 2 шт.; кастрюли: 5 л. - 4 шт., 10 л.-1 шт,  $3 \pi - 6$  шт.  $2 \pi - 6$  шт.  $1,5 \pi - 6$  шт.  $1 \pi - 6$  шт.; ножи (набор) - 2 комплекта; ножи коренчатые - 20 шт.; разделочные доски - 20 шт.; овощечистки - 4 шт.; миксер ручной -2 шт.; миски -4 л. -8 шт., 2 л. -8 шт.; отбивной молоток -2 шт.; сито -4 шт.; дуршлаг -4 шт.; сковорода -10 шт.

набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.; посуда для сервировки стола – в ассортименте.

### 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастером производственного обучения при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

### 4.3. Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности

в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Текущий контроль оценка результатов поэтапного освоения профессиональных И обших компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений обучающимися.

Промежуточный профессиональных контроль освоения компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий учебной В конце практики профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей

специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.03

Результаты обучения	Формы и методы контроля и
(освоенные умения в рамках ВПД)	оценки результатов обучения
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- текущий контроль: 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, адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе разнообразного ассортимента	- текущий контроль: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции, адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов, соответствие потерь при приготовлении соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе холодной кулинарной продукции действующим нормам
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- текущий контроль: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции, адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в

Том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов, соответствие потерь при приготовлении блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

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

- текущий контроль: приготовление, творческое оформление и подготовка к

распознавание недоброкачественных продуктов, соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.

реализации холодной кулинарной продукции, адекватный выбор

дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное

основных продуктов и

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

#### Основные источники:

- 1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.
- 2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 240с.
- 3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 240с.
- 4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2/А.Н.Мартинчик.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 240с.

- 5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1/А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256с.
- 6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. М.: Академия, 2014.–60с.
- 7. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. М.: Академия, 2014. 128 с.
  - 8. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. М.: Академия,  $2015.-400~\mathrm{c}.$
- 9. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. М.: Академия, 2014. 240 с.
- 10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. М.: Академия,  $2014.-160~\mathrm{c}.$
- 11. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. М.: Академия, 2014. –288с.

### Интернет-ресурсы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

- 1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. Электрон. текстовые данные. М.: Дашков и К, 2013. 496 с. 978-5-394-01714-8. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10980.html
- 2. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. Электрон. текстовые данные. Минск: Республиканский институт профессионального

образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/67624.html">http://www.iprbookshop.ru/67624.html</a>

- 3. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина. Электрон. текстовые данные. Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. 229 с. 2227-8397. Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/55916.html">http://www.iprbookshop.ru/55916.html</a>
- 5. Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.М. Амбражей. Электрон. текстовые данные. Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. 128 с. 978-985-503-402-6. Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/67760.html">http://www.iprbookshop.ru/67760.html</a>

ООО «Образовательно-издательский центр «Академия»; ЭБС IPRbooks.

### Дополнительные источники:

- 1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. М.: Академия, 2013. 192 с.
- 3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. М.: Академия, 2014. 64 с. 20.
- 4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. М.: Академия, 2014. 64 с.
  - 5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. М.: Академия, 2014. 512 с.
- 6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. М.: Академия, 2013. 64 с.

### приложение 1

	гося	ІЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЇ ————————————————————————————————————	
<u> Группы</u> , к	урс , специал	льность/профессия	
Название ПМ.	,	1 1	код, наименование
<b>1</b> есто проведени	ия практики		
	(указать наименован	ие и адрес предприятия)	
1. Оценка ј	результата осво	ения профессиональ	ных компетенций
Код профессиональной компетенции/№ п/п		ние результата обучения ональные компетенции)	Оценка об освоении (освоил/не освоил)
	Наи	менование работ	Оценка видов работ
ПК 01			(не) освоил
1			оценка
2			оценка
3			оценка
4			оценка
5			оценка
6			оценка
	Дифференцированный	і зачет	оценка
ебованиями ор	оганизации, в ко боты выполнень	соответствии с техно оторой проходила пра и в полном объеме, в со рактики заслуживает с	оответствии с проград
еятельность сту, Руководитель пр образовательной			

### приложение 2

### ХАРАКТЕРИСТИКА

Деятельности студента		_ в период прохождения	
		ФИО студента	
учебной	практики в		
по изучае	мому професси	наименование организации пональному модулю ПМ	
В результа	ате прохожден	код и наименование ия практики студент приобрел	общие компетенции:

No	Наименование ОК	Баллы
$\Pi/\Pi$		
1	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	
	деятельности, применительно к различным контекстам.	
2	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	
	информации, необходимой для выполнения задач	
	профессиональной деятельности.	
3	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	
	профессиональное и личностное развитие.	
4	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
5	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию	
	на государственном языке с учетом особенностей	
	социального и культурного контекста.	
	стандарты антикоррупционного поведения	
6	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	
	демонстрировать осознанное поведение на основе	
7	традиционных общечеловеческих ценностей, применять	
/	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	
	ситуациях.	
8	ОК 09. Использовать информационные технологии в	
	профессиональной деятельности.	
9	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на	
	государственном и иностранном языке.	
10	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности,	
	планировать предпринимательскую деятельность в	
	профессиональной сфере	

В результате прохождения практики студент приобрел профессиональные компетенции:

$\mathcal{N}_{\underline{o}}$	Наименование ПК	Баллы
$\Pi/\Pi$		

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

оценка компетенции п Так же в ходе практики выполнению:	•	и оальной системе) рактический опыт проведен	ия работ по
Заслуживает оценки			
Руководитель практики	и от образовательной	і́ организации: /	
подпись	фамилия, инициалы		
Лата заполиения //	202	Г	