

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

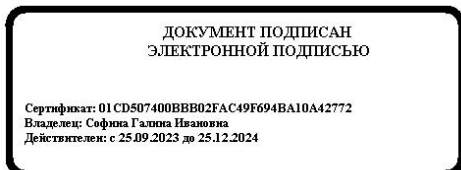
РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2021 г.

Приказ № 66 от 09.06 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и видов обслуживания

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<i>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</i>	<i>стр. 4</i>
<i>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</i>	<i>стр. 5</i>
<i>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</i>	<i>стр. 7</i>
<i>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</i>	<i>стр. 34</i>
<i>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</i>	<i>стр. 37</i>

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы:

С целью овладения видом деятельности (ВД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики -180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код ПК и ОК	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам	
			3 сем	4 сем
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Тема 1. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	18	18	
	Тема 2. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	24	24	
	Тема 3. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	18	18	
	Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	18	18	
	Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	18	18	
	Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	12	12	
	Тема 7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	18		18
	Тема 8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6		6
	Тема 9. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	18		18
	Тема 10. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	12		12
	Тема 11. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд зарубежной кухни	12		12
	Дифференцированный зачет	6		6
	Всего:	180	108	72

3.2. Содержание обучения по учебной практики

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
Тема 1. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.	Всего часов	18	18	0
	Освоение приемов организации и приготовления прозрачных супов, Оттяжки, виды оттяжек	6	6	
	Освоение приемов организации и приготовления гарниров к прозрачным супам: (клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов и др.)	6	6	
	Освоение приемов организации и приготовления прозрачных супов сложного ассортимента. Гарниры к прозрачным супам	6	6	
	В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов: -оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>-проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>-выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>-взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>-выбор кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>- оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом</p>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
Тема 2.	Всего часов	24	24	0
Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	Освоение приемов приготовления супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента	6	6	
	Освоение приемов приготовления супов-пюре из различного вида сырья (из овощей, цветной капусты, бобовых, грибов, крупы, птицы, печени).	6	6	
	Освоение приемов приготовления супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6	6	-
	Освоение приемов приготовления супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	6	6	
	В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>-оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p> <p>-оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>-проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>-выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>-взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>-выбор кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>- оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>-хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
Тема 3	Всего часов	18	18	
Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов для красных и белых соусов сложного	6	6	
	Освоение современных методов приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов (на молоке, сметане,, голландского (с добавлением белого соуса и без). и его производных	6	6	
	Освоение приемов приготовления соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками; соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных	6	6	

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. -выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. -приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, 			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>-выбор кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>- оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
Тема 4.	Всего часов	18	18	0
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из	Освоение приемов приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протираания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте	6	6	

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
овощей и грибов сложного ассортимента	Освоение приемов современных методов приготовления сложных блюд из овощей и грибов запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов	6	6	
	Освоение приемов приготовления горячих блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, лука-порей фаршированного, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками,	6	6	
	В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов: -оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>-выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>-взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>-выбор кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>- оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	Всего часов	18	18	
	Освоение приемов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян.	6	6	
	Освоение приемов приготовления теста и макаронных изделий из него, блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий.	6	6	
	Освоение приемов приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий азиатской кухни, яичной лапши, рисовой, гречневой крупы. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.	6	6	
	В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов: -оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>соответствии с требованиями санитарных правил</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. -выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. -приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. -выбор кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. -хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. -порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, 			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
Тема б. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Всего часов	12	12	0
	Освоение приемов приготовления горячих блюд из сыра, из яиц, творога сложного ассортимента: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра	6	6	
	Освоение приемов приготовления мучных блюд мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами.	6	6	
	В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. -выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. -приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. -выбор кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ор с учетом способа приготовления, безопасная 			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>- оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
Тема 7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	Всего часов	18	0	18
	Освоение приемов приготовления горячих блюд из рыбы: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге.	6		6
	Освоение приемов приготовления горячих блюд из рыбы: , томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий	6		6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	из кнельной массы.			
	Освоение приемов приготовления сложных блюд из рыбы: поджарки; рыбы горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой.	6		6
	<p>В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. -выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>-выб. кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента оп с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>- оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
Тема 8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Всего часов	6	0	6
	Освоение приемов приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. (Приготовление блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (маринаде) и др. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.)	6		6
	<p>В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. -выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>-взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>-выбор кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>- оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Тема 9. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Всего часов	18	0	18
	Освоение приемов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ использование техник су-вида, витаминика,	6		6
	Освоение современных и классических методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке.	6		6
	Освоение приемов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов: запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, томление, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей	6		6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).			
	<p>В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. -выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. -приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом 			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>-выбор кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента оп с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>- оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
Тема 10. Приготовление и подготовка к реализации блюд из	Всего часов	12	0	12
	Освоение современных и классических методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в	6		6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
домашней птицы, дичи, кролика	тесте целиком; утки, запеченной целиком			
	Освоение современных и классических методов приготовления горячих блюд: кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.	6		6
<p>В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. -выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 				

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>-выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>-выб, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>- оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и</p>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Тема 11. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд зарубежной кухни	Всего часов	12	0	12
	Освоение приемов приготовления горячих блюд зарубежной кухни: итальянской кухни: паст и соусов к ним, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров из кукурузы, овощей, круп: риса, поленты, ньокки и др.	6		6
	Освоение приемов приготовления горячих блюд французской кухни: горячих блюд из яиц, прозрачных бульонов, супов, лягушачьих лапок, блюд из сыра и молочной продукции, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, квашенной капусты и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам	6		6
	В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов: -оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>-проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>-выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>-взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-выбор, применения, комбинирования методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>-выбор кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>- оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом</p>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	3 сем	4 сем
		<i>180ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>72ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
	Дифференцированный зачет	6		6
*Содержание добавлено для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» и ТО WSR «Поварское дело»				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Оснащение лаборатории

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
 - Весы настольные электронные;
 - Пароконвектомат;
 - Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;
 - Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;
 - Электрогриль (жарочная поверхность);
 - Шкаф холодильный;
 - Шкаф морозильный;
 - Шкаф шоковой заморозки;
 - Льдогенератор;
 - Тестораскаточная машина;
 - Планетарный миксер;
 - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
 - Мясорубка;
 - Овощерезка или процессор кухонный;
 - Слайсер;
 - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
 - Миксер для коктейлей;
 - Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
 - Машина для вакуумной упаковки;
 - Кофемашина с капучинатором;
 - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
 - Кофемолка;
 - Газовая горелка (для карамелизации);
 - Набор инструментов для карвинга;
 - Овоскоп;
 - Нитраттестер;
 - Машина посудомоечная;
 - Стол производственный с моечной ванной;
 - Стеллаж передвижной;
 - Моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный..

Дополнительные источники

2 Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. –336 с. – Текст: непосредственный.

3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

4. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – М.: Академия, 2016. –240 с. . – Текст: непосредственный.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021).

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2021).

7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

8. Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студентов учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – М.: Академия, 2016. – 176 с. – Текст: непосредственный.

интернет-источники:

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://haccp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshherita> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.02 проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля в 3 и 4 семестрах 2 курса по 1 дню в неделю по 6 часов, в объеме 180 часов;

Учебная практика проводится в образовательном учреждении.

Из вариатива на учебную практику добавлено 108 часов. Часы введены дополнительно в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» и ТО WSR «Поварское дело» для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта:

знать:

- пищевую ценность, требования к качеству горячей кулинарной продукции национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячей кулинарной продукции национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд, температурный режим и правила их приготовления; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.*

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов, дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к горячей кулинарной продукции национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для их приготовления; осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячей кулинарной продукции национальной кухни; здорового питания, детского питания и диетических блюд сложного ассортимента; оценивать качество готовых блюд.*

Учебная практика по ПМ 02. заканчивается дифференцированным зачетом в 4 семестре на 2 курсе. Дифференцированный зачет проходит в форме практической работы, устанавливающей освоение основного вида деятельности и профессиональных компетенций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное

питание и пр.) п. 1.5 ФГОС, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.5 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете по учебной практике</p>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете по учебной практике</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной	

деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	