

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

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

УП 06 ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	
2.2. Структура учебной практики	
2.3. Содержание учебной практики	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
3.3. Общие требования к организации учебной практики	
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	ПП 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПП 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
УП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
УП 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	ПП 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков

УП 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	ПП 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП 06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.»	ПП 06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.»	МДК 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
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
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-II по видам деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями уметь: Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
Приготовление, оформление и подготовка к	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции. Приготовление начинок и оформление мучных изделий. Приготовление фаршей и оформление мучных изделий. уметь: экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы; работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче

	продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки)) соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности безопасно хранить все товары согласно HACCP применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста. работать с различными типами оборудования. соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами. создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами правильно производить разделку, формовку теста после его готовности. правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам применять различные техники формовки правильно хранить готовые изделия после выпекания Правильно заполнять изделия начинкой. Применять различные виды техник оформления изделий.
--	--

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 06	ПК 6.1. Подготовка рабочего места повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего места, оборудования, инвентаря Тема: 2.1. Отработка практических навыков приготовления	72	По запросам работодателя

реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции. Приготовление начинок и оформление мучных изделий. Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.	кулинарных изделий Тема 3.1. Оработка практических навыков приготовления фаршей и начинок		
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	36	концентрированно	3	Текущий контроль
УП. 02	144	концентрированно	3	Текущий контроль
УП. 03	72	концентрированно	4	Текущий контроль
УП. 04	72	концентрированно	5	Текущий контроль
УП. 05	72	концентрированно	5	Текущий контроль
УП. 06	72	концентрированно	6	Текущий контроль
Всего УП	396			

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»				
ПК 1.1-1.2	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, рыбы,	6

		весонизмерительных приборов	нерыбного сырья, мяса	водного	
		2. Организация работы по обработке сырья, подготовке овощей, грибов.	Тема 1.2. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых овощей различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей		6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					12
ПК 1.3	Раздел 2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Организация работы по обработке сырья, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Отработка практических навыков обработки нерыбных продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и пропускания, жарения, тушения и запекания, фарширования		6
		2. Приготовление и подготовка реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из котлетной массы из рыбы.	и к	Тема 2.2. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2					12
ПК 1.4	Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1. Организация работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, тушения порционным куском и мелким куском из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи		6
		2. Приготовление и подготовка реализации полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы	и к	Тема 3.2. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов	6

		разнообразного ассортимента		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				12
УП 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				
ПК 2.1-2.2	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление отваров и бульонов	Подготовка рабочего места, оборудование. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров.	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 2.3	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Тема: 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов. 2.2. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов. 2.3. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов. 2.4. Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре. 2.5. Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов. 2.6. Отработка практических навыков по приготовлению холодных, сладких супов.	6 6 6 6 6 6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				36
ПК 2.4	Раздел 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих соусов	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				6
ПК 2.5	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд	1. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	6

	и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	4.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				12
ПК 2.6	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	1. Приготовление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц	6
			5.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра.	6
			5.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				18
ПК 2.7	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Приготовление, реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 6.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	6
			6.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	6
			6.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	6
			6.4. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				24

ПК 2.8	Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	1. Приготовление, реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 7.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	6	
			7.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	6	
			7.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	6	
			7.4. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	6	
			7.5. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	6	
			7.6. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	6	
			7.7. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из дичи, кролика.	6	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 7				42	
УП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»					
ПК 3.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка сырья и оценка качества для приготовления холодных блюд и закусок	6	

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.2.	Раздел 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче	Тема: 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов и заправок	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				6
ПК 3.3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению салатов разнообразного ассортимента	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				18
ПК 3.4.	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению бутербродов, канапе,	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				6
ПК 3.5.	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	5.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				12
ПК 3.6.	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Приготовление, реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	6.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				24
ПП 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»				

ПК 4.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для сладких блюд и десертов	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для сладких блюд и десертов	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов	Тема: 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных сладких блюд, десертов	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				24
ПК 4.3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих сладких блюд, десертов	30
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				30
ПК 4.4	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению, холодных напитков	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				6

ПК 4.5.	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков	Тема 5.1 Оработка практических навыков по приготовлению, горячих напитков	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				6
УП 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»				
ПК 5.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Тема 1.1. Оработка практических навыков по подготовке, уборке рабочего места, технологического оборудования, кондитерского сырья	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов	Тема 2.1. Оработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				6
ПК 5.3.	Раздел 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных	Тема 3.1. Оработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	18

	разнообразного ассортимента	изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				18
ПК 5.4.	Раздел 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				18
ПК 5.5.	Раздел 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				24
УП 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы				
ПК 6.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 6.2	Раздел 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции.	Тема: 2.1. Отработка практических навыков приготовления кулинарных изделий	54
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				54
ПК 6.3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление фаршей и	Приготовление фаршей и начинок и	Тема 3.1. Отработка практических навыков	12

начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	оформление мучных изделий.	приготовления фаршей и начинок	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3			12

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»		36
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса	Содержание Отработка практических навыков по организации работ в овощном, рыбном, мясном цехе по обработке овощей, рыбы, мяса. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом	6
Тема 1.2. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых овощей различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей	Содержание Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей и грибов, фарширование овощей	6
Раздел 2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		
Тема 2.1. Отработка практических навыков обработки рыбы и нерыбных продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и пропускания, жарения, тушения и запекания, фарширования	Содержание Отработка практических навыков обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и нерыбных продуктов. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов	6
Тема 2.2. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	Содержание Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
	Содержание	

Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, тушения порционным куском и мелким куском из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи	Отработка практических навыков процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	6
Тема 3.2. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов	Содержание Отработка практических навыков приготовления мясной рубленой массы и полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Промежуточная аттестация: текущий контроль		
УП 02. ПМ 02 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»		144
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление отваров и бульонов		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров.	Содержание Отработка практических навыков по приготовлению костного, мясо-костного, рыбного, из птицы. Грибного, овощного, фруктового отвара.	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		36
Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	Содержание Отработка практических навыков приготовления заправочных супов. Борщи, щи	6
2.2. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	Отработка практических навыков приготовления заправочных супов. Рассольники. Солянки мясные, рыбные	6
2.3. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	Отработка практических навыков приготовления заправочных супов. Супы с крупами и макаронными изделиями.	6
2.4. Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре.	Отработка практических навыков приготовления Супов-пюре из овощей, грибов, птицы	6
2.5. Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов.	Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов с овощами, макаронными изделиями, крупами	6
2.6. Отработка практических навыков по приготовлению холодных, сладких супов.	Отработка практических навыков по приготовлению окрошки, свекольника, сладких супов из ягод и свежих фруктов.	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		6
Содержание		

Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих соусов	Отработка практических навыков приготовления соусов на мясном, рыбном бульоне, грибные, молочные, сметанные	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		12
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	Содержание Отработка практических навыков приготовления картофеля, грибов жареные, тушеные, запеченные	6
Тема 4.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание Отработка практических навыков приготовления макарон отварные, запеченные, каши, изделия из каш, пюре, запеканки из бобовых	6
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки		18
Тема 5.1. Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц	Содержание Отработка практических навыков приготовления яичницы, омлетов	6
Тема 5.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра.	Содержание Отработка практических навыков приготовления сырники, запеканки из творога, сыра	6
Тема 5.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки.	Содержание Отработка практических навыков приготовления пельмени мясные, вареники с различными фаршами, оладьи, блинчики	6
Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		24
Тема 6.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из припущенной, тушеной рыбы	6
Тема 6.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из жареной, запеченной рыбы	6
Тема 6.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из рыбной котлетной массы	6
Тема 6.4. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из кальмаров, креветок	6

Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		42
Тема 7.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из отварного и жареного мяса	6
Тема 7.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из тушеного мяса	6
Тема 7.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из запеченного мяса	6
Тема 7.4. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из котлетной массы	6
Тема 7.5. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	Содержание Отработка практических навыков приготовления жареной, тушеной, запеченной птицы	6
Тема 7.6. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из котлетной массы	6
Тема 7.7. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из дичи, кролика.	Содержание Отработка практических навыков приготовления блюд из дичи, кролик тушеный, гусь, утка по-домашнему	6
Промежуточная аттестация: текущий контроль		
УП 03. ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка сырья и оценка качества для приготовления холодных блюд и закусок	Содержание Отработка практических навыков по подготовке сырья и оценка качества	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		6
Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов и заправок	Содержание Отработка практических навыков приготовления соус майонез, маринад овощной, заправки для салатов	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		18
Содержание		

Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению салатов разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления салатов из сырых овощей	6
	Отработка практических навыков приготовления из отварных овощей	6
	Отработка практических навыков приготовления из яиц, винегреты	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		6
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению бутербродов, канапе,	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления открытых, закрытых бутербродов, канапе	6
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		12
Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления сельдь с гарниром, рыба под маринадом	6
	Отработка практических навыков приготовления ассорти рыбное.	6
	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления салатов из кальмаров, креветки заливные	6
Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		24
Тема 6.1. Отработка практических навыков по приготовлению домашней птицы, дичи	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления птица или дичь жареные с овощным гарниром	6
	Отработка практических навыков приготовления филе из кур и дичи фаршированное	6
	Отработка практических навыков приготовления паштет из печени	6
	Отработка практических навыков приготовления заливное из птицы с овощами	6
Промежуточная аттестация : текущий контроль		
ПП 04. ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырье для сладких блюд и десертов	Содержание	
	Отработка практических навыков по организации рабочих мест, подготовки сырья для сладких блюд	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		24

Тема 2. 1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных сладких блюд, десертов	Содержание	
	Приготовление холодных сладких блюд: желе фруктовые, ягодные, многослойные	6
	Приготовление холодных сладких блюд: муссы апельсиновый, лимонный, клюквенный	6
	Приготовление холодных сладких блюд: самбуки яблочный, абрикосовый	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		30
Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих сладких блюд, десертов	Содержание	
	Приготовление горячих сладких блюд: суфле ванильное, шоколадное	6
	Приготовление горячих сладких блюд пудинг яблочный, сухарный	6
	Приготовление горячих сладких блюд: яблоки запеченные, яблоки жареные в тесте	6
	Приготовление горячих сладких десертов шарлотка с яблоками	6
	Приготовление горячих сладких десертов: корзиночки я яблоками или ягодами	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		6
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению, холодных напитков	Содержание	
	Приготовление холодных напитков апельсиновый, лимонный, квас, коктейли	6
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		6
5.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих напитков	Содержание	
	Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад	6
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля		
УП 05. ПМ 05. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Отработка практических навыков по подготовке, уборке рабочего места, технологического оборудования, кондитерского сырья	Содержание	
	Отработка практических навыков по подготовке, уборке рабочего места, технологического оборудования, кондитерского сырья	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6
Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, карамель, глазурь, мастика. кремов: сливочного, белкового и из молочных продуктов.	6

Раздел 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		18
Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления хлеба разнообразного ассортимента, изделий из опарного дрожжевого теста (сдоба обыкновенная, булочка с орехами) (булочка дорожная, булочка с маком) (кулебяка с различными фаршами) (пироги с различными фаршами)	6
	Отработка практических навыков приготовления из безопарного теста (пончики, хворост, расстегаи) (беляши с мясом, бкартофелем, пирожки с различными фаршами) (ватрушка с творогом, картофелем)	6
	Отработка практических навыков приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста (круассаны, слойка с марципаном), шарлотка с яблоками (булочка слоеная конверт, книжка)	6
Раздел 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		18
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления изделий из пряничного и песочного теста (коржик молочный, печенье Ромашка, печенье творожное, кекс Столичный)	6
	Отработка практических навыков приготовления изделий из бисквитного теста (пирог бисквитный с повидлом)	6
	Отработка практических навыков приготовления изделий из заварного и слоеного теста (профитролы, языки слоеные)	6
Раздел 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		24
Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления бисквитных пирожных и тортов	6
	Отработка практических навыков приготовления песочных пирожных и тортов	6
	Отработка практических навыков приготовления слоеных и заварных пирожных и тортов	6
	Отработка практических навыков приготовления крошковых пирожных и диетических тортов	6
Промежуточная аттестация: текущий контроль		
УП 06. ПМ 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		6

Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	Содержание Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	6
Раздел 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		54
Тема 2.1. Отработка практических навыков приготовления кулинарных изделий	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления чебуреков и беляшей	6
	Отработка практических навыков приготовления пельменей, манты	6
	Отработка практических навыков приготовления штруделей, круассанов	6
	Отработка практических навыков приготовления пончиков с начинкой и без нее	6
	Отработка практических навыков приготовления блинчиков и оладий	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
	Отработка практических навыков приготовления пиццы	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12
Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления фаршей и начинок	Содержание	
	Отработка практических навыков приготовления начинок	6
	Отработка практических навыков приготовления фаршей	6
Промежуточная аттестация: текущий контроль		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП - П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное
1	Обеденный стол	Мебель	Основное
2	Стул	Мебель	Основное

		Мебель	Основное
3	Шкаф для столовой посуды	Оборудование	Специализированное
4	Весы настольные электронные	ТС	Основное
5	компьютер	ТС	Основное
6	средства аудиовизуализации	ТС	Основное
7	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	ТС	
8	Пароконвектомат;	Оборудование	Специализированное
9	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Оборудование	Специализированное
10	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное
11	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное
12	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное
13	Фритюрница	Оборудование	Специализированное
14	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное
15	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное
16	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное
17	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное
18	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное
19	Тестораскаточная машина	Оборудование	Специализированное
20	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное
21	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное
22	Мясорубка;	Оборудование	Специализированное
23	Овощерезка или процессор кухонный	Оборудование	Специализированное
24	Слайсер	Оборудование	Специализированное
25	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	Оборудование	Специализированное
26	Миксер для коктейлей	Оборудование	Специализированное
27	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	Оборудование	Специализированное
28	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное
29	Кофемашина с капучинатором	Оборудование	Специализированное
30	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Оборудование	Специализированное
31	Кофемолка	Оборудование	Специализированное
32	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное
33	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Специализированное
34	Овоскоп	Оборудование	Специализированное
35	Нитраттестер	Оборудование	Специализированное

36	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное
37	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП - П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированно е
1	Обеденный стол	Мебель	Основное
2	Стул	Мебель	Основное
3	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное
4	Весы настольные электронные	Оборудование	Специализированное
5	компьютер	ТС	Основное
6	средства аудиовизуализации	ТС	Основное
7	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное
8	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное
9	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное
10	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное
11	Мясорубка	Оборудование	Специализированное
12	Стол производственный	Мебель	Основное
13	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное
14	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное
15	Подставка под индукционную плиту	Мебель	Основное
16	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	Основное
17	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Специализированное
18	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	Специализированное
19	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	Специализированное
20	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Специализированное
21	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Специализированное
22	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное
23	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	Специализированное
24	Тарелка глубокая белая	Оборудование	Специализированное
25	Тарелка глубокая белая	Оборудование	Специализированное
26	Тарелка круглая белая плоская	Оборудование	Специализированное
27	Соусник	Оборудование	Специализированное
28	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	Специализированное
29	Сотейник для индукционных плит	Оборудование	Специализированное

30	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	Специализированное
31	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	Специализированное
32	Набор разделочных досок, пластиковые	Оборудование	Специализированное
33	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	Оборудование	Специализированное
34	Машина для вакуумной упаковки		
35	Инвентарь: Мерный стакан Венчик Сито для протираия Сито (для муки) Шенуа (возможен вариант с сеткой) Подставка для разделочных досок металлическая Лопатки силиконовые Лопатка деревянная Скалка Шумовка Молоток металлический для отбивания мяса Терка 4-х сторонняя Половник Ложки столовые Набор кухонный ножей (поварская тройка) Овощечистка Миски нержавеющей сталь Миски нержавеющей сталь Миски нержавеющей сталь Миски нержавеющей сталь Миска пластик Прихватка - варежка термостойкая силиконовая Ножницы для рыбы, птицы Термометр инфракрасный Фритюрница Слайсер	Инвентарь	Специализированное
	Расходные материалы: Пергамент рулон Фольга рулон Скатерть для презентационного стола белая Бумажные полотенца Губка для мытья посуды Полотенца х,б для протир. тарелок Контейнеры одноразовые для пищ продуктов Контейнеры одноразовые для пищ продуктов Контейнеры одноразовые для пищ продуктов Стаканы одноразовые Пакеты для мусора Пакеты для мусора Перчатки силиконовые одноразовые Вода		

Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров) Салфетки из нетканого материала Плёнка пищевая Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт, 16х23=5шт, 10х15=5шт)		
---	--	--

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер): учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)

Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании: учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2024.(электронная библ-ка)

Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для СПО. — М.: Академия, 2000

Мошков, В. И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2025(электронная библ-ка)

Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции»: учебное пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024.(электронная библ-ка)

Новикова, Е.В. Техническое оснащение и организация рабочего места : Учебник / Е.В. Новикова — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)

Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)

Охрана труда: учебное пособие СПО/ Ю.П. Попов, - М.: КноРус, 2025. (электронная библ-ка)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учебное пособие. — М.: Академия, 2014
2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» (4-е изд., стер.) учеб. пособие. — М.: Академия, 2014
3. Качурина Т.А. Кулинария (6-е издание., стер) учебное пособие. — М.: Академия, 2013.
4. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей, напитков: учебное пособие для профессионального образования.- М.: Академия, 2005
5. Мусина А. Школа гастронома: праздничные салаты и закуски.-М.: Эксмо, 2010
6. Степанов И.В. Фантазии из гарниров. - М.: изд. центр «Эксмо», 2012
7. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров. - М.: Академия, 2015
8. Украшение блюд. Фантазии из овощей и фруктов. — М.: изд. центр «АСТ-пресскнига», 2009

9. Усов В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки: учебное пособие. – М.: Академия, 2008

Интернет-ресурсы

<https://povar.ru/books> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер: технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе.
<http://www.bankreceptov.ru/spice> Банк рецептов
<https://www.kuharka.ru> Кухня народов мира
<https://gotovim-doma.ru> Готовим дома. Кулинарные рецепты
<https://www.gotovim.ru/dictionary> Кулинарная энциклопедия

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в лаборатории образовательной организации.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастером производственного обучения и /или преподавателем.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-подготавливает, убирает рабочее место, подготавливает к работе сырье, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, - Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, - Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, - Проверяет соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании - Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, - Проверяет органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов, - Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения, - Пользуется весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов, - Обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства, - Последовательно выполняет технологические операции, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе -аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,	- Обрабатывает различными методами, подготавливает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика,	

домашней птицы, дичи, кролика.	- Хранит обработанные овощи, грибы, рыбу, мясо, домашнюю птицу, дичь, кролика, - Распознает недоброкачественные продукты, - Выбирает, применяет различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготавливает сырье с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, - Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте, - Подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдает правила утилизации непищевых отходов, - Осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, - Осуществляет формы, техники нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов, - Обрабатывает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- Осуществляет приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, - Порционирует (комплектует), упаковку на вынос, хранение полуфабрикатов, - Ведет расчеты, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос, - Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,	

		применения ароматических веществ, - Выбирает, подготавливает пряности и приправы, хранит пряности и приправы в измельченном виде, - Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечивает безопасность готовой продукции, - Владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правит кухонные ножи, - Нарезает, измельчает рыбу вручную или механическим способом, -Порционирует, формует, панирует различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы, - Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании), - Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применяет различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения, -Выбирает материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывает, комплектует полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации -Обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе	
--	--	--	--

ПК 1.4. Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- Осуществляет приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных -Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применяет ароматические вещества, -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции, -Владеет техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; правит кухонные ножи, -Владеет приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов, -Нарезает, порционирует различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, -Готовит полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы, -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов, -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе; владеет профессиональной терминологией	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусков разнообразного ассортимента в соответствии	-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства	

	инструкциями регламентами	и -Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием -Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты -Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Своевременно оформляет заявку на склад	
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение до момента использования	

		-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров -Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления: - обжаривает кости мелкого скота; - подпекает овощи; - замачивает сушеные грибы; - доводит до кипения и варит на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удаляет жир, снимает пену, процеживает с бульона -Использует для приготовления бульонов концентраты промышленного производства -Определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводит до вкуса -Порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров -Охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревает бульоны и отвары	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации разнообразного ассортимента	и к супов	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления -Выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществляет их взаимозаменяемость	

	в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления супов -Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления супов: пассерует овощи, томатные продукты и муку -Готовит льезоны -Закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки -Рационально использует продукты, полуфабрикаты -Соблюдает температурный и временной режим варки супов -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа -Определяет степень готовности супов -Доводит супы до вкуса, до определенной консистенции -Проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании -Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревает супы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителем при отпуске на вынос, ведет учет реализованных супов	
--	---	--

		-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе супов; владеет профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления соусов -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой -Осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использует продукты, полуфабрикаты -Готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит, заваривает мучную пассеровку, готовит льезоны -Варит и организовывает хранение концентрированных бульонов, готовит овощные и фруктовые пюре для соусной основы -Охлаждает, замораживает, размораживает, хранит, разогревает отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности -Закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки -Соблюдает температурный и временной режим варки соусов, определяет степень готовности соусов -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления основных соусов и их производных	

		-Рассчитывает нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса -Доводит соусы до вкуса -Проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу -Порционирует соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход соусов при порционировании -Выдерживает температуру подачи - Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования -Творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами	
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать;	

	варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные шоре; готовить начинки из грибов; -Определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов -Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; -Выкладывает в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые -Готовит шоре из бобовых -Определяет степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий -Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий -Рассчитывает соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для	
--	---	--

		замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий -Разогревает блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
--	--	---	--

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента -Выбирать, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) -Определяет степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирает и отпрессовывает творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;	
--	--	--

	жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле -Определяет степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств -Замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) -Формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебураки и т.д.) -Охлаждает и замораживает тесто и изделия из теста с фаршами -Подготавливает продукты для пиццы -Раскатывает тесто, нарезает лапшу домашнюю ручную и механизированным способом -Жарит на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи -Выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста -Жарит в большом количестве жира -Жарит после предварительного отваривания изделий из теста -Разогревает в СВЧ готовые мучные изделия -Определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса -Проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервир и оформляет блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании	
--	--	--

		-Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции -Разогревает охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	

	-Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств -Варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке -Готовит на пару -Припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне -Жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре -Жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности -Фарширует, тушит, запекать с гарниром и без -Варит креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях -Бланширует и отваривает мясо крабов Припускает мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку -Жарит кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос	
--	---	--

		-Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья -Разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих		-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним	

блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	-Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Используют региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств -Варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом -Варит изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару -Припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару -Жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком -Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре -Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на
--	---

	решетке гриля и плоской поверхности -Жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками -Жарит пластованные тушки птицы под прессом -Жарит на шпажках, на вертеле на огне, на гриле -Тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без -Запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без -Бланширует, отваривает мясные продукты -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с	
--	--	--

		учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика -Разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК	3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования -Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства -Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием -Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе

	производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты -Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования -Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок -Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Своевременно оформляет заявку на склад	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление,	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	

непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок -Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления холодных соусов и заправок -Смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей -Смешивает и настаивает растительные масла с пряностями -Трет хрен на терке и заливает кипятком -Растирает горчичный порошок с пряным отваром -Взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез -Пассерует овощи, томатные продукты для маринада овощного -Доводит до требуемой консистенции холодные соусы и заправки -Готовит производные соуса майонез -Корректирует цветовые оттенки и вкус холодных соусов -Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок -Охлаждает, замораживает, хранит отдельные компоненты соусов -Рационально использует продукты, соусные полуфабрикаты -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
---	---

		-Определяет степень готовности соусов -Проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу -Порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход соусов при порционировании -Выдерживает температуру подачи -Хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования -Творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами	
ПК	3.3.	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления салатов -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Нарезает свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом -Замачивает сушеную морскую капусту для набухания -Нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты	

		-Выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов -Прослаивает компоненты салата -Смешивает различные ингредиенты салатов -Заправляет салаты заправками -Доводит салаты до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов -Проверяет качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи салатов -Хранит салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции -Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	
ПК	3.4.	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента			

	закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом -Вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь -Готовит квашеную капусту -Маринует овощи, репчатый лук, грибы -Нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр -Охлаждает готовые блюда из различных продуктов -Фарширует куриные и перепелиные яйца -Фарширует шляпки грибов -Подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без -Подготавливает масляные смеси, доводить их до нужной консистенции -Вырезает украшения из овощей, грибов -Измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования -Доводит до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок -Проверяет качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом	
--	---	--

		рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи бутербродов, холодных закусок -Хранит бутерброды, холодные закуски С учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	
ПК	3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливает пряности, приправы, специи; -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -Использует региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

		-Охлаждает, хранит готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезает тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; -Замачивает желатин, готовит рыбное желе; -Украшает и заливает рыбные продукты порциями; -Вынимает рыбное желе из форм; доводит до вкуса; -Подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья -Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -Хранит готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования	
--	--	--	--

		рассчитывает стоимость, владеет профессиональной терминологией; -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
ПК	3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента -Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним -Организовывает их хранение в процессе приготовления -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств -Охлаждает, хранит готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности -Порционирует отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь -Снимает кожу с отварного языка -Нарезает тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере -Замачивает желатин, готовит мясное, куриное желе -Украшает и заливает мясные продукты порциями -Вынимает готовое желе из форм	

	-Доводит до вкуса -Подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -Охлаждает и замораживает готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией	
--	--	--

		-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования -Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства -Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием -Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты -Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования -Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

		-Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков -Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Своевременно оформляет заявку на склад	
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические вещества -Взвешивает измеряет продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с	

учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
 -Готовит сладкие соусы
 -Хранит, использует готовые виды теста
 -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды
 -Варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине
 -Запекает фрукты
 -Взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки
 -Подготавливает желатин, агар-агар
 -Готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки
 -Смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства
 -Использует и выпекает различные виды готового теста
 -Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов
 -Доводит до вкуса
 -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
 -Проверяют качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
 -Порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
 -Соблюдает выход при порционировании
 -Выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
 -Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
 -Хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом

		требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -Выбирает, подготавливает ароматические вещества; взвешивать, измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -Использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; -Готовит сладкие соусы; -Хранит, использует готовые виды теста; -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды; -Варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	

		-Запекает фрукты в собственном соку, соусе, сливках; -Жарит фрукты основным способом и на гриле; -Проваривает на водяной бане, запекает, варит в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; -Готовит сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; -Смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; -Использует и выпекает различные виды готового теста; -Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; -Доводит до вкуса; -выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -Хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;	
--	--	---	--

		-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; -Владеет профессиональной терминологией; -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	
ПК	4.4.	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств -Отжимает сок из фруктов, овощей, ягод -Смешивает различные соки с другими ингредиентами -Проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами -Готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки	

		-Готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства -Готовит лимонады -Готовит холодные алкогольные напитки -Готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливает пряности для напитков -Определяет степень готовности напитков -Доводит их до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать -Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления -Проверяет качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи холодных напитков -Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных напитков	
ПК	4.5.	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	
Осуществлять приготовление,			

творческое оформление подготовку реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	и к	основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств -Заваривает чай -Варит кофе в на плитной посуде и с помощью кофемашины -Готовит кофе на песке -Обжаривает зерна кофе -Варит какао, горячий шоколад -Готовит горячие алкогольные напитки -Подготавливает пряности для напитков -Определяет степень готовности напитков -Доводит их до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать -Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления -Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования	
---	----------------	--	--

		ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих напитков -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования -Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства -Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием -Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты -Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования -Обеспечивает чистоту, безопасность кондитерских мешков -Соблюдает условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов -Выбирает оборудование, производственный инвентарь,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе

		инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК	5.2.	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов -Хранить-, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	

	-Выбирает, применяет комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов -Готовит желе -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения -Варит сахарный сироп для промочки изделий -Варит сахарный сироп и проверяет его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) -Уваривает сахарный сироп для приготовления тиража -Готовит жженный сахар -Готовит посыпки -Готовит помаду, глазури -Готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов -Доводит до вкуса, требуемой консистенции -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения -Хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции -Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление,	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	

творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	к	основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств -Подготавливает продукты -Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования -Подготавливает начинки, фарши -Подготавливает отделочные полуфабрикаты -Прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования -Проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба -Проводит оформление хлебобулочных изделий -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос	
---	----------	--	--

		-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителями -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	
ПК	5.4.	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств -Подготавливает продукты -Готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное,	

		бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования -Подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты -Проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий -Проводит оформление мучных кондитерских изделий -Выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителями -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных тортов	к и	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	

разнообразного ассортимента	-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов -Выбирает применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания -Подготавливает продукты -Готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования -Подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты -Проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката -Готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования пирожных и тортов
-----------------------------	---

		-Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе пирожных и тортов	
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	К В С И	-экономично расходует ингредиенты и минимизировать отходы; -работает, строго соблюдает стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки)) соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности -безопасно хранит все товары согласно HACCP -применяет собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста. -Работает с различными типами оборудования.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе
ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	К	-соблюдает размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности -использует ингредиенты в соответствии с нормативными документами. -создает продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами -правильно производит разделку, формовку теста после его готовности. -правильно формует мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам -применяет различные техники формовки -правильно хранит готовые изделия после выпекания	
ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок		-Правильно заполняет изделия начинкой. -Применяет различные виды техник оформления изделий.	

	для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-Распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части, -Определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы, -выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, выбирает необходимые источники информации, -выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска, -оценивает практическую значимость результатов поиска, -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач, -использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, -использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	-определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, -применяет современную научную профессиональную терминологию, -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования,	

	сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	-выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи, -определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования, -презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, -определяет источники достоверной правовой информации, -составляет различные правовые документы, -находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует, -оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта	
	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывает работу коллектива и команды, -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, -проявляет толерантность в рабочем коллективе	
	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы -участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые)	

		-пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	---	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027