**Министерство образования и науки Калужской области**

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области**

**«КАЛУЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ТЕХНОЛОГИЙ»**

 **ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (УП.01)**

**по ПМ. 01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий**

 **в организациях питания**

программы профессионального обучения

по профессии **16675 Повар**

*Квалификация выпускника: помощник повара*

**Калуга 2021**



**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ****3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (УП.01)**

**по ПМ 01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**

В результате изучения профессионального модуля слушатель должен освоить основной вид деятельности **Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**

1.1.3. В результате освоения учебной практики студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь** **практический** **опыт** | * Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
* Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
* Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
* Упаковки и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
 |
| **уметь** | - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. |
| **знать** | - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. - Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. - Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.- Правила и технологии расчетов с потребителями.- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики -216 .**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Тематический план и содержание учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала практических занятий** | **Объем в часах** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| **Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | ***36*** |
| **Тема 1.1.**Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | **Виды работ** | ***6*** |
| 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
 |
| 1. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.
 |
| 1. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
 |
| 1. Обрабатывать сырье и готовить полуфабрикаты из него. Последовательность, характеристика этапов.
 |
| 1. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.
 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | **Виды работ** | ***8*** |
| 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом
 |
| 1. Организовывать процесс механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ
 |
| 1. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья..
 |
| 1. Нарезать вручную и механическим способом различными формами клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, плодовые, салатно-шпинатные овощи, зелень, грибы, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Подготавливать овощи и грибы к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранять от потемнения обработанный картофель, грибы. Удалять излишнею горечь у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов
 |
| 1. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом
 |
| 1. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
 |
| 1. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 |
| ***Тема 1.3.*** Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья  | ***Виды работ*** | ***8*** |
| 1. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья
 |
| 1. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.
 |
| 1. Организовывать процесс механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.
 |
| 1. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы
 |
| 1. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
 |
| 1. Оценивать качество обработанной рыбы органолептическим способом
 |
| 1. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 |
| 1. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости
 |
| ***Тема 1.4.*** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | ***Виды работ*** | ***8*** |
| 1. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой.
 |
| 1. . Организовывать процесс механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ
 |
| 1. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.
 |
| 1. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Выполнение и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивать мороженое мясо, обмывать, обсушивать, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.
 |
| 1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
 |
| 1. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
 |
| 1. Оценивать качество обработанного мяса, мясных продуктов органолептическим способом
 |
| 1. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 |
| ***Тема 1.5.*** Обработка домашней птицы, дичи, кроликаПриготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***Виды работ*** | ***6*** |
| 1. Оценивать наличие, проверять качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
 |
| 1. Организовывать процесс механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ
 |
| 1. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика, полуфабрикаты. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом
 |
| 1. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
 |
| 1. Готовить полуфабрикаты из рубленой массы с хлебом и без.
 |
| 1. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **108** |
| **Тема 2.1.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ***Виды работ*** | ***4*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил
 |
| 1. Оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними
 |
| 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
 |
| 1. .Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, суповвпроцессе хранения и подготовки к реализации
 |
| **Тема 2.2**Приготовление, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов разнообразного ассортимента | ***Виды работ*** | ***8*** |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда
 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации
 |
| 1. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции
 |
| 1. Приготовление, оформление заправочных супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями
 |
| 1. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
 |
| 1. Оценка качества готовых заправочных супов перед отпуском, упаковкой на вынос.
 |
| 1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
 |
| **Тема 2.3** Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических супов разнообразного ассортимента | ***Виды работ*** | ***8*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
 |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
 |
| 1. Приготовление, оформление супов-пюре, молочных, сладких, диетических супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
 |
| 1. Оформление и отпуск: техника порционирования, варианты оформления. Сервировка и подача, температура подачи. Выбор посуды Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.
 |
| 1. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Хранение свежеприготовленных, охлажденных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
 |
| 1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, вегетарианских, супов региональной кухни | ***Виды работ*** | ***8*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных супов, вегетарианских, супов региональной кухни с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности, особенности приготовления, особенностей заказа, нормы закладки продуктов, требования к качеству.
3. Приготовление, оформление холодных супов, вегетарианских, супов региональной кухни разнообразного ассортимента с учетом особенности приготовления, нормы закладки продуктов, рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, требования к качеству
4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Разогрев охлажденных супов, с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
 |
| **Тема 2.5.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов  | ***Виды работ*** | ***8*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, оформление соусов на муке. разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Оценка качества готовых соусов на муке перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи соусов на муке на раздаче.
6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов на муке. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.).
7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
 |
| **Тема 2.6.** Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | ***Виды работ*** | ***6*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), в том числе региональных, , вегетарианских, диетических соусов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Оценка качества готовых яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| **Тема 2.7** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | ***Виды работ*** | ***8*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, оформление горячих блюд, и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента, в том числе региональных :( варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Оценка качества готовых горячих блюд, и гарниров из овощей и грибов перед отпуском, упаковкой на вынос.
6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, и гарниров из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.
8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| **Тема 2.8** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий  | ***Виды работ*** | **8** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, оформление горячих блюд, и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Оценка качества горячих блюд, перед отпуском, упаковкой на вынос.
6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | ***Виды работ*** | **8** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

из яиц, творога, сыра1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления из яиц, творога, сыра с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
2. Приготовление, оформление блюд из яиц, яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов, творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания, сыра разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
4. Оценка качества готовых блюд из яиц, творога, сыра перед отпуском, упаковкой на вынос.
5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
6. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
 |
| Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | ***Виды работ*** | ***6*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста: приготовление лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков, в том числе региональных, оформление блюд из муки разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Оценка качества готовых блюд из муки перед отпуском, упаковкой на вынос.
6. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
 |
| **Тема 2.11.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | ***Виды работ*** | ***14*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, оформление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, : отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без, тушеных,) с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, выбор соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Оценка качества готовых блюд из рыбы и нерыбного водного перед отпуском, упаковкой на вынос.
6. Охлаждение и замораживание готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.
8. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
 |
| **Тема 2.12.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | ***Виды работ*** | ***14*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, оформление блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых блюд из мяса, мясных продуктов перед отпуском, упаковкой на вынос.
5. Хранение с учетом температуры подачи блюд из мяса, мясных продуктов на раздаче.
6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
7. Охлаждение и замораживание готовых блюд из мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
8. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| **Тема 2.13** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | ***Виды работ*** | ***8*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, оформление блюд из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Оценка качества готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.
6. Порционирование (комплектование) техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

 Сервировка и творческое оформление блюд из домашней птицы, дичи, кролика для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи. 1. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
2. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел модуля 3.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | ***36*** |
| **Тема 3.1.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ***Виды работ***  | ***4*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, измельчении, смешивании, взбивании, настаивании, варке. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
3. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.
 |
| **Тема 3.3.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | ***Содержание***  | ***6*** |
| * + - 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
			2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, измельчении, смешивании, взбивании, настаивании, варке. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.
			3. Использование различных технологий приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.

4.Определение степени готовности отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д 1. Обеспечивать температурный и временной режим отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
2. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных соусов, салатных заправок
3. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| **Тема 3.4.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | ***Виды работ*** | ***6*** |
| 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.
3. Использование различных технологий приготовления, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат: салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы .
4. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.
5. Сервировка стола и оформление и подача салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи, салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.
7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| **Тема 3.5.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | ***Виды работ*** | ***8*** |
| 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, и простых холодных закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Расчет количества сырья, выхода бутербродов, холодных закусок. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
3. Использование различных технологий приготовления открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, простых холодных закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, простых холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных закусок.
7. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.
8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| **Тема 3.6.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | ***Виды работ*** | ***12*** |
| 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.
3. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом), блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.), с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд.
7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | ***36*** |
| **Тема 4.1.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячиОрганизация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | ***Виды работ*** | ***4*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
 |
| **Тема 4.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | ***Виды работ*** | ***6*** |
| * + - 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил
			2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
			3. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
			4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
			5. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
			6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| **Тема 4.3.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | ***Виды работ*** | ***6*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого., десертов разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Оценка качества холодных и горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.
 |
| **Тема 4.3.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | ***Виды работ*** | ***8*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование) с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

5. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.6. .Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| **Тема 4.5**Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков  | ***Виды работ*** | ***6*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление напитков разнообразного ассортимента напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Порционирование (комплектование), напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

6. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| **Тема 4.6**Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков  | ***Виды работ*** | ***6*** |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, оформление горячих напитков разнообразного ассортимента. (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

 6. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| ***Всего*** | ***216*** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Перечень оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело»**

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Стол-подставка под пароконвектомат ПП-75/70

2. Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ВМ2

3. Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10

4. Мясорубка Bosch MFW 68660

5. Настольная вакуумно-упаковочная машина Packvac VM-249

6. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П

7. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)

8. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60

9. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59

10. Льдогенератор

11. Коптильный пистолет

12. Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326AFU-6.01 "Post II" LED

13. Плита индукционная Кобор I7-4S

14. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-20

15. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-65

16. Миксер CENTEK CT--1138

17. Шкаф холодильный POLAIR DM105-S 2.0

18. Блендер KitchenAid5KHB2571EER

19. Смеситель холодной и горячей воды

20. Кастрюля со сливом Tima ID-2449 Идеал 4,9л

21. Кастрюля со сливом Tima ID-2028 Идеал 2,8л

22. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Идеал 2,0л

23. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Идеал 1,4л

24. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Идеал 1,0л

25. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Изящная 1,2л

26. Сотейники для индукционных плит (0,6 л) Beka ELVIA

27. Сотейник 0.8 л d=12 см h=7 см Paderno 4010701

28. Сковорода 24 см NADOBA Vilma 728218

29. Сковорода 28 см NADOBA Vilma 728216

30. Сковорода-гриль Ферра Индукция, литая, Ø24 арт.54024

31. Набор разделочных досок 600х400х18

32. Венчик Luxstahl 280 мм

33. Миска 260 мм Luxstahl из нержавеющей стали

34. Сито для муки 24 см

35. Сито-шенуа с сеткой, D-24 см, нержавеющая сталь, Paderno

36. Подставка для разделочных досок METAL CRAFT

37. Половник 250 мл «Luxstahl» [№4]

38. Ковер диэлектрический 750х750 мм (РТИ)

39. Слайсер Celme Family 220

40. Блендер стационарный King MIX X5

41. АРМ в сборе (AMD 3,7 Gh/8 Gb/SSD/ D-SUB+DVI-D+HDMI/500W ATX/Клавиатура Defender/Мышь Logitech/"Монитор 21.5"" Philips 223/ПО Microsoft Windows 10 Pro x64 Rus/ПО Microsoft Office Home and Business 2016

42. МФУ лазерный Kyocera Ecosys M2235DN A4 Duplex Net; (с картриджем, с кабелем)

43. Холодильный шкаф POLAIR DM104c-Bravo

44. Морозильный шкаф KORECO HF400SS

45. Погружной термостат

46. Дегидратор

47. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60

48. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)

49. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П

50. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59

51. Термомиксер (многофункциональная машина с подогревом)

52. Профессиональный куттер- блендер с подогревом

53. Часы настенные электронные

54. Контейнер и крышка для погружного термостата

55. Тарелка глубокая белая

56. Тарелка круглая, белая, плоская

57. Соусник (50мл)

58. Пластиковая урна для мусора

59. Мерный стакан

60. Лопатка силиконовая

61. Скалка

62. Шумовка

63. Молоток металлический для отбивания мяса

64. Терка 4х сторонняя

65. Ложки столовые

66. Ножницы для рыбы

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
	* 1. **Электронные издания:**
25. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
26. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
29. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
30. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
	* 1. **Дополнительные источники:**
31. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

***4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
* правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
* точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;
* соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения- практических занятий;**- заданий по учебной практике;****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике* |
| **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. | * Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:
* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;
* оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
* точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
* аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;
* эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
 |