

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания  
ООО «Судостроительный завод  
«Залив»»



Т.А. Вышковская

2020г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК  
«Керченский  
технологический техникум»



М.Е. Тимохов

2020г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

г. Керчь

2020г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБП ОУ РК « Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Балагуш Светлана Леонидовна – мастер производственного обучения первой категории



Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от «31» 09 2019г.

Председатель *AN* Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от «09» 09 2019г.

Председатель МС *AN* Коробецкая А.Н.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ -**
- 6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

## 1.2 Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии: Повар, кондитер.

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, обучающийся должен приобрести практический опыт:

Вид профессиональной деятельности	Требования к приобретенному опыту
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>знать:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;          нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;          правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>уметь:</b>          подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;          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;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b>          подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;          выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          упаковке, складировании неиспользованных продуктов;          порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;          ведении расчетов с потребителями.</p>

**1.3 Общий объем времени, предусмотренный на освоение программы учебной практики:**  
 Всего: 144

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися вида профессиональной деятельности по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии в рамках профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

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

Код	Наименование результата освоения практики
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ОК 11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
<b>ВД</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 2.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 2.2</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.3</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.4</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.5</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

<b>ПК 2.6</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.7</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.8</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование профессионального модуля</b>	<b>Количество часов</b>
ПК 2.1-2.8	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144



### 3.2. Содержание учебной практики

<b>ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		144	
	Виды работ:		
<b>Раздел УП 1. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b>			
Тема 1. Приготовление бульонов и отваров	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд. Приготовление бульонов.	6	2
<b>Раздел УП 2. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</b>			
Тема 2. Приготовление супов разнообразного ассортимента	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов овощных и картофельных. 3. Приготовление щей из свежей капусты. Требование к качеству. Правила отпуска. 4. Приготовление борщей. Требование к качеству. Правила отпуска. 5.Приготовление супов молочных. Приготовление холодных супов. Требование к качеству. Правила отпуска.	30	2
	6. Приготовление рассольников и солянок. Требование к качеству. Правила отпуска.		2
<b>Раздел УП 3. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			
Тема 3.1 Приготовление соусов разного ассортимента	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных. 8. Приготовление соуса белого основного и его производных. Приготовление соусов сметанного и молочного. Требование к качеству.	12	2
<b>Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	18	2

Тема 4.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. Требование к качеству. Правила отпуска. 10. Приготовление блюд из жареных и тушеных овощей. Требование к качеству. Правила отпуска. 11. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов. Требование к качеству. Правила отпуска.		
Тема 4.2. Приготовление горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление каш различной консистенции. 13. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Требование к качеству.	12	2
<b>Раздел УП 5. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			
Тема 5.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из отварных яиц. Приготовление омлетов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи 15. Приготовление блюд из жареных яиц. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	12	2
Тема 5.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки.	16 Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из творога. 17. Приготовление вареников, блинчиков. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	12	2
<b>Раздел УП 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>			
Тема 6.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	18 Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы отварной, рыбы припущенной. 19. Приготовление рыбы жаренной основным способом, рыбы жареной во фритюре. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	18	
	20. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной		2

	котлетной массы, блюд из морепродуктов		
<b>Раздел УП 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</b>			
Тема 7.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	21. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления блюд из отварного, тушеного мяса. 22. Приготовления блюд из жареного и запеченного мяса.	18	2
	23. Приготовление блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. Приготовление блюд из птицы.		2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», осуществляет образовательную деятельность по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Обнащение «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Плита индукционная;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Миксер для коктейлей;

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

#### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Производственный стол с металлическим покрытием

Производственный стол с деревянным покрытием

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 210 с.

2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия:- М.: Академкнига/Учебник, 2016,-185с.:ил.

3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.- 320с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.- 240с.

5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-288с., [16]с. цв. ил.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. ооразования.– М.: издательский центр «Академия», 2016.– 512 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. ооразования.– М.: издательский центр «Академия», 2012.– 190 с.

##### **Нормативно-правовые источники:**

1. ГОСТ Р 50647-94"Общественное питание. Термины и определения"

2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.

6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)

7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания

### **Интернет- ресурсы:**

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)
2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru). (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Учебная практика реализуется в «учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков» техникума или на предприятиях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессионального модуля.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные и общие</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
---	--

компетенции)	
<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	Демонстрация знаний в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Демонстрация знаний и умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	Демонстрация знаний при подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация знаний при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
	Демонстрация умений и знаний при приготовлении бульонов, отваров.
	Демонстрация знаний при хранении, отпуске бульонов, отваров
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске супов
	Демонстрация знаний в ведение Расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний при приготовлении соусных полуфабрикатов
	Демонстрация знаний в приготовлении соусов
	Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче
<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов
	Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых,



	макаронных изделий
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос
Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
ОК. 03. Планировать и реализовывать	Использование актуальной нормативно-

собственное профессиональное и личностное развитие	правовой документацию по профессии(специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных

продуктов для открытия дела.
------------------------------

### 6.ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ

Дата внесения изменения,	Номер листа/раздела рабочей	Краткое содержание	Основания для внесения	Подпись лица, которое вносит
--------------------------------	-----------------------------------	-----------------------	---------------------------	---------------------------------

дополнений	программы	изменения	изменений	изменения

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023