

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ И.А. Арасланов
«__» _____ 20__г.

Рабочая программа производственной практики

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

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено
на заседании ЦК
Протокол №__ от «__» _____ 20__г.
_____ Е.Г.Волощенко

Рабочая программа производственной практики ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г., регистрационный №44898 с учетом требований профессионального стандарта по профессии Повар.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум» (далее по тексту ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»)

Разработчик: Мосина Галина Яковлевна мастер производственного обучения ГАПОУ РХ «Аграрный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... | 5 |
| РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... | 7 |
| СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... | 9 |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... | 15 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... | 17 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью ООП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения квалификации :повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

1.2Цели и задачи производственной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности;
- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии
- **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной практики студент должен освоить вид профессиональной деятельности

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

Перечень общих компетенций

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

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 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 |

Результаты освоения производственной практики обучающийся должен:

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. |
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; |

| | |
|-------|---|
| | <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> |
| Знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Всего – 216 часов

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Виды работ | Наименование разделов, тем учебной практики | Кол- во часов |
|--|--|---------------|
| Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правила охраны труда. | Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда | 12 |
| Раздел 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Тема 2.1. Приготовить бульоны, отвары разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания. | 36 |
| Раздел 3. Характеристики приготовленных и оформленных супов разнообразного ассортимента. | Тема 3.1. Приготовить и оформить супы разнообразного ассортимента к реализации. на предприятии общественного п.п | 36 |
| Раздел 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента. | Тема 4.1. Приготовить горячие соусы для разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания. | 18 |
| Раздел 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Тема 5.1. Приготовить и оформить горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 24 |
| Раздел 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Тема 6. Приготовить и оформить горячие кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | 24 |
| Раздел 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента | Тема 7.1. Приготовить и оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | 30 |
| Раздел 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Тема 8.1. Приготовить и оформить горячие блюда кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | 30 |
| Дифференцированный зачет | | 6 |
| Итого | | 216 |

3. Тематический план производственной практики

Содержание производственной практики

| Наименование разделов, тем | Содержание работ | Объем часов |
|--|--|-------------|
| 1 | 2 | |
| Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 12 |
| Тема 1.1. Подготовить Рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдая правила охраны труда на предприятии общественного питания. | -подготовить рабочее место, оборудование, сырье для приготовления горячих блюд ,кулинарных изделий, закусок. | 6 |
| | -соблюдать правила охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов | 6 |
| Раздел 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | 36 |
| Тема 2.1.Приготовить бульоны, отвары разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания. | - подготовить сырье для приготовления бульонов | 6 |
| | - приготовить костный , мясокостный и бульоны из птицы. | 6 |
| | - приготовить рыбный бульон | 8 |
| | - приготовить грибной, овощной отвары. | 8 |
| | - приготовить отвары на молоке и молочнокислые - | 8 |

| | | |
|---|---|-----------|
| Раздел 3. Характеристики приготовленных и оформленных супов разнообразного ассортимента. | | 36 |
| Тема 3.1. Приготовить и оформить супы разнообразного ассортимента к реализации на предприятии общественного питания. | - подготовить сырье для приготовления заправочных супов. | 4 |
| | - приготовить борщи, щи. | 4 |
| | - приготовить картофельные супы, супы с макаронными изделиями. и крупами. | 4 |
| | - приготовить солянки. | 4 |
| | - подготовить сырье для приготовления молочных супов | 4 |
| | - приготовить суп молочный с макаронными изделиями, крупами и овощами. | 4 |
| | - приготовить пюреобразные супы | 4 |
| | - подготовить сырье для приготовления прозрачных супов. | 4 |
| | - приготовить прозрачные и холодные супы | 2 |
| | - приготовить сладкие супы | 2 |
| Раздел 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента. | | 18 |
| Тема 4.1. Приготовить горячие соусы для разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания. | - подготовить сырье для горячих соусов. | 2 |
| | - приготовить соусы мясные красные | 4 |
| | - приготовить соусы белые на мясном бульоне. | 4 |
| | - приготовить соусы на рыбном бульоне. | 2 |
| | - приготовить молочные и сметанные соусы. | 2 |
| | - приготовить грибные соусы. | 2 |
| | - приготовить холодные и сладкие соусы. | 2 |
| Раздел 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | | 24 |
| Тема 5.1. Приготовить и оформить горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | - подготовить сырье для приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. | 6 |
| | - приготовить блюда из припущенных и тушеных овощей. | 6 |
| | - приготовить блюда из жаренных и запеченных овощей. | 6 |
| | - приготовить блюда фаршированных овощей. | 6 |

| | | |
|--|--|-----------|
| Раздел 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий , закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | | 24 |
| Тема 6.Приготовить и оформить горячие кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | - подготовить сырье для приготовления блюд из яиц и творога. | 8 |
| | - приготовить блюда из яиц. | 8 |
| | - приготовить блюда из творога | 8 |
| Раздел 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента | | 30 |
| Тема 7.1.Приготовить и оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы , нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | - подготовить сырье для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. | 6 |
| | - приготовить блюда из отварной и припущенной рыбы | 6 |
| | - приготовить блюда из тушеной, жаренной и запеченной рыбы. | 6 |
| | - приготовить блюда из котлетной массы. | 6 |
| | - приготовить блюда из морепродуктов. | 6 |
| Раздел 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | | 30 |
| Тема 8.1.Приготовить и оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | - подготовить сырье для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика. | 6 |
| | - приготовить блюда из отварного и тушеного мяса. | 6 |
| | - приготовить блюда из жаренного и запеченного мяса. | 6 |
| | - приготовить блюда из рубленого мяса. | 6 |
| | - приготовить блюда из тушеной, жареной птицы. | 6 |
| Дифференцированный зачет | | |
| Итого | | 216 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров с ГАПОУ РХ «Аграрный техникум».

Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУ РХ «Аграрный техникум» и организациями.

ГАПОУ РХ «Аграрный техникум» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется приказом директора ГАПОУ РХ «Аграрный техникум» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики, обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.2 Информационное обеспечение производственной практики

Основные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420 с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. [Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224 с.
3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С.– М.: Академия, М., 2012. – 230с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А. –М.: Академия, М., 2013 – 370с.

Дополнительные источники

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А. – М.: Академия, М., 2005 – 160с
2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]:учеб. Дубцов Е.А. – М.: Академия, М., 2000 – 524с.
3. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н.– М.: Академия, М., 2006 – 187с.
4. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2005 – 187с.
5. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2008 – 195с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2008 – 215с.
7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2008 – 321с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2008 – 378с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998 – . – Режим доступа к журн.: <http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| <p>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</p> | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); • 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 продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | |
| <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; • соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; • оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); • профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p> | <p>супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее | |
|---|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none">• соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:• соответствие температуры подачи виду блюда;• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре• эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос | |
|--|---|--|