

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ПРАВОВОЙ КОЛЛЕДЖ»
ГБПОУ ВО АППК

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы учебной практики.

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1569 к содержанию профессионального модуля и запросами работодателей регионального рынка труда к уровню профессиональной подготовки выпускников; в соответствии с учебным планом профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения учебной практики.

Целью учебной практики является формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение и развитие первоначальных профессиональных навыков, и получение практического опыта.

Реализация программы учебной практики способствует освоению основных видов профессиональной деятельности и соответствующих им *профессиональные компетенции*:

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с указанным видом профессиональной деятельности:

ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, мяса рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с указанным видом профессиональной деятельности:

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.

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с указанным видом профессиональной деятельности:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с указанным видом профессиональной деятельности:
- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с указанным видом профессиональной деятельности:
- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
- ПМ.06. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных горячих и холодных блюд из мяса, рыбы, дичи, курицы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, а так же сложных холодных и горячих десертов по стандартам профессионалы.
- ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления сложных горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента а так же сложных холодных и горячих десертов по стандартам профессионалы в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных супов разнообразного ассортимента, сложных горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных горячих закусок и салатов разнообразного ассортимента по стандартам профессионалы.
- ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, дичи, кролика по стандартам профессионалы.
- ПК 6.5. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение сложных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента,
- ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных холодных салатов, закусок, канапе, ово-лакто закусок по стандартам профессионалы.
- ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных

холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по стандартам профессионалы
ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по стандартам профессионалы
и формированию 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика по профессиональным модулям реализуется на втором, третьем и четвертом курсе по окончании изучения профессиональных модулей.

Реализация учебной практики должна проводиться в учебных производственных мастерских колледжа, материально-техническое обеспечение которых соответствует условиям по осваиваемому виду профессиональной деятельности

Руководитель практики назначается приказом директора. В его основные обязанности входят:

- разработка и ежегодное обновление содержания рабочей программы практики;
- разработка планов учебных практических занятий;
- разработка практических заданий и выбор форм и методов контроля результатов освоения практики;
- проведение первичного инструктажа по технике безопасности студента во время практики;
- проведение консультаций и оказание помощи студентам по выполнению индивидуальных заданий;
- контроль за выполнением заданий и выставление итоговых оценок по практике;
- разработка формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты во время учебной практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- изучить и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности в учебных производственных мастерских;
- нести ответственность за выполнение работы и за ее результаты;
- сдать зачет по учебной практике в соответствии с установленными требованиями.

Практические задания по учебной практике разрабатываются преподавателями (мастерами производственного обучения), реализующими программу профессионального модуля. Практические

задания должны быть представлены на *рассмотрение и согласование* на заседании цикловой методической комиссии. Полный комплект заданий должен быть *утвержден* руководителем ОСП колледжа отделение по учебно-производственной работе.

Аннотации рабочих программ практик профессиональных модулей профессии 43.01.09 Повар, кондитер

УП.01 Учебная практика

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

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Цель практики: формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

Результатом освоения программы учебной практики является овладение видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями.

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК 1.1- 1.4.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выполнения заключительных работ по обслуживанию клиентов;

- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

ПП.01 Производственная практика

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

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Цель практики: формирование у обучающихся практических умений и приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК 1.1- 1.4.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;

- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выполнения заключительных работ по обслуживанию клиентов;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

УП.02 Учебная практика

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

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Цель практики: формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

Результатом освоения программы учебной практики является овладение видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями. В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК 2.1- 2.8.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- 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.

уметь:

- 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.

иметь практический опыт в:

- 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 безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

ПП.02 Производственная практика

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

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Цель практики: формирование у обучающихся практических умений и приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК 2.1- 2.8.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- 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.

уметь:

- 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.

иметь практический опыт в:

- 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 безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

УП.03 Учебная практика

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

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Цель практики: формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

Результатом освоения программы учебной практики является овладение видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями. В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК 3.1-3.6.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

ПП.03 Производственная практика

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

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Цель практики: формирование у обучающихся практических умений и приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК 3.1-3.6.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

УП.04 Учебная практика

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

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Цель практики: формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

Результатом освоения программы учебной практики является овладение видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями. В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК 4.1-4.5.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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

ПП.04 Производственная практика

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

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,

десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Цель практики: формирование у обучающихся практических умений и приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК ПК 4.1.- 4.5.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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

УП.05 Учебная практика

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

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Цель практики: формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

Результатом освоения программы учебной практики является овладение видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями. В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК 5.1-5.5.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- 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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

ПП.05 Производственная практика

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

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Цель практики: формирование у обучающихся практических умений и приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение

обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК ПК 5.1.- 5.5.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- 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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

УП.06 Учебная практика

ПМ.06 Поварское дело

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Поварское дело.

Цель практики: формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.06 Поварское дело.

Задачи практики:

Результатом освоения программы учебной практики является овладение видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями. В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК 6.1-6.8.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- основные требования и условия проведения демонстрационного экзамена;
- правила организации рабочего места;
- правила санитарии и гигиены;
- технологию приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- правила подбора оборудования, инвентаря и инструментов и безопасного их использования;
- правила хранения продуктов и готовой кулинарной продукции

уметь:

- выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню;
- выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления;
- применять различные способы приготовления к разным элементам блюда;
- комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;
- тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определенных температурах, варить, припускать;
- убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;

- убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения;
- соблюдать правила техники безопасности
- уметь использовать инструменты, подходящие для продукта;
- уметь пользоваться специальными инструментами;
- уметь оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты;
- правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд;
- утилизировать оставшиеся неиспользованными продукты для дальнейшего применения;
- заботиться о своем внешнем виде;
- составлять тайминг для реализации меню.

III.06 Производственная практика

ПМ.06 Поварское дело

Место дисциплины в структуре ООП СПО:

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.06 Поварское дело.

Цель практики: формирование у обучающихся практических умений и приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.06 Поварское дело.

Задачи практики:

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных горячих и холодных блюд из мяса, рыбы, дичи, курицы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, а так же сложных холодных и горячих десертов по стандартам профессионалы, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер. В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК ПК 6.1.- 6.8.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- основные требования и условия проведения демонстрационного экзамена;
- правила организации рабочего места;
- правила санитарии и гигиены;
- технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;
- правила подбора оборудования, инвентаря и инструментов и безопасного их использования;
- правила хранения продуктов и готовой кулинарной продукции

уметь:

- выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню;
- выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления;
- применять различные способы приготовления к разным элементам блюда;
- комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;

- тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определенных температурах, варить, припускать;
- убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;
- убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения;
- соблюдать правила техники безопасности
- уметь использовать инструменты, подходящие для продукта;
- уметь пользоваться специальными инструментами;
- уметь оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты;
- правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд;
- утилизировать оставшиеся неиспользованными продукты для дальнейшего применения;
- заботиться о своем внешнем виде;
- составлять тайминг для реализации меню.

Производственная практика (комплексная)

Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:

Производственная (комплексная) практика является неотъемлемой составной частью учебного процесса и выступает средством формирования у студентов профессиональных навыков и умений.

Программа производственной (комплексной) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения видов профессиональной деятельности специальности и соответствующих профессиональных компетенций.

Цели практики: углубление первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачи практики: результатом освоения программы производственной практики (комплексной практики) является овладение видами профессиональной деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с указанным видом профессиональной деятельности
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных горячих и холодных блюд из мяса, рыбы, дичи, курицы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, а так же сложных холодных и горячих десертов по стандартам профессионалы

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК 1- 11, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, 5.1-5.5, 6.1-6.8.

По результатам освоения дисциплины студент должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- 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.
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
- основные требования и условия проведения демонстрационного экзамена;
- правила организации рабочего места;
- правила санитарии и гигиены;
- технологию приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- правила подбора оборудования, инвентаря и инструментов и безопасного их использования;
- правила хранения продуктов и готовой кулинарной продукции.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения;
- 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;
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
- выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню;

- выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления;
- применять различные способы приготовления к разным элементам блюда;
- комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;
- тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определенных температурах, варить, припускать;
- убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;
- убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения;
- соблюдать правила техники безопасности
- уметь использовать инструменты, подходящие для продукта;
- уметь пользоваться специальными инструментами;
- уметь оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты;
- правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд;
- утилизировать оставшиеся неиспользованными продукты для дальнейшего применения;
- заботиться о своем внешнем виде;
- составлять тайминг для реализации меню.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выполнения заключительных работ по обслуживанию клиентов;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;