**Задание на производственную(преддипломную) практику**

Для студентов МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова по специальности **19.02.10 «Технология продукции в общественном питании»,**

**Гр. Т-9.41, Т-9.42, Т-31**

Для студентов МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

 **Целью** производственной преддипломной практики является приобретение студентом профессионального опыта на основе полученных знаний и умений, в сфере организации и введении процессов производства кулинарных изделий, производства полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, управление производством, контроль за исполнителями, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

 **Задачи производственной (преддипломной) практики являются следующие компетенции:**

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

**ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

 **ПМ.03.** **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

**ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.7.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

**ПК 4.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

 **ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

**ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

 **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

 **ПК 6.1**. Участвовать в планировании основных показателей производства.

 **ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3**. Организовывать работу трудового коллектива.

 **ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

 **ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Общие компетенции:**

 ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

 ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

 ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

 ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

 ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

 ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

 ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

 ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

 ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

 Производственная (преддипломная) практика по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** проводится в объеме 144 часов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Виды работ** | **Объем часов** | **Код ПК** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПК.1.1.** Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | **Содержание**  | **24** | **ПК 1.1** |
| 1. Ознакомление правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.  |  |
| 2.Ознакомление структурой производственных и вспомогательных, технических помещений в организациях питания. Правила подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами.  |  |
| 3.Осуществление подготовку рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями |  |
| **ПК 1.2**. Организация обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | **Содержание** |  | **ПК 1.2** |
| 1. Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов. Приобретение профессиональных навыков способами нарезки овощей, грибов и экзотических и редких видов сырья. |  |
| 2. Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья.  |  |
| 3. Осуществление первичной обработки и приготовление полуфабрикатов из дичи |  |
| **ПК . 1.3.** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** |  | **ПК 1.3** |
| 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для кулинарных изделий сложного ассортимента. |  |
| 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарных изделий сложного ассортимента |  |
| 3. Приготовление полуфабрикатов из дичи для производства кулинарных изделий сложного ассортимента |  |
| **ПК 1.4.** Осуществление разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Содержание**  |  | **ПК 1.4** |
| 1. Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из овощей с учетом потребностей различных категорий и потребителей. |  |
| 2. Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из рыбы с учетом потребностей различных категорий и потребителей |  |
| 3. Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий и потребителей |  |
| **ПК 2.1.** Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Содержание**  |  **24 ч** | **ПК 2.1** |
| 1. Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.2. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;3. Упаковке, складирование неиспользованных продуктов;4. Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; |  |
| **ПК 2.2**. Осуществление приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.  | **Содержание** |  | **ПК 2.2** |
| 1. Ознакомление с ассортиментом супов. Классификация супов.  |  |
| 2**.** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов, отваров. |
| 3.Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Приготовление овощных и картофельных супов. |  |
| 4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Супы региональной кухни.Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов. Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная). Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос  |  |
| **ПК 2.3.** Осуществление приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | **Содержание** |  | **ПК 2.3** |
| 1. Значение соусов в питании. Ассортимент соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. Приготовление мучных пассировок.  |  |
| 2. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). |
| 3. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. |  |
| **ПК 2.4.** Осуществление приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.  | **Содержание**  |  | **ПК 2.4** |
| 1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой). Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.). Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей). Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.). Приготовление блюд и гарниров из тушенных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.). Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.). Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцыи т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. |  |
| 2. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). |  |
| 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупенники). Блюда из круп региональной кухни. |
| **ПК 2.5**. Осуществление приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.  | **Содержание**  |  | **ПК 2.5** |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |
| 2. Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса). Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). Приготовление блюд региональной кухни. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  |
| 3. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. |  |  |
| 4. Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. |  |  |
| **ПК 2.6**. Осуществление приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | **Содержание** | **6**  | **ПК 2.6** |
| 1.Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. |  |  |
| 2. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли). Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге. |  |
| 3.Приготовление блюд из тушеной рыбы. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни. |
| **ПК 2.7**. Осуществление приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.  | **Содержание** | **6**  | **ПК 2.7** |
| 1**.**Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки). Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.). Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. |  |  |
| 2. Приготовление блюд из тушеного мяса ( солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки). Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). Приготовление блюд из котлетной массы ( котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). |  |
| 3.Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром ). | 6 |
| 4. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из тушенных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли). Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные). Приготовление блюд региональной кухни. |
| 5. Приготовление блюд из рубленной и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен). |  |
| 6. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из субпродуктов птиц, дичи, кролика (сердечки тушеные). |
| 7.Значение блюд из кролика. Ассортимент блюд из кролика. Механическая кулинарная обработка кролика. |  |
| 8. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренной, припущенной, запеченной кролика. |
| **ПК 2.8**. Осуществление разработки и адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | **Содержание** |  | **ПК 2.8** |
| Ассортимент и рецептуры горячих блюд разных народов. Особенности технологии приготовления. |  |  |
| Ассортимент и рецептуры закусок разных народов. Особенности технологии приготовления. |
| Ассортимент и рецептуры авторских и брендовых блюд разных народов. Технология приготовления. |
| **ПК.3.1.** Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Содержание**  | **24 ч** | **ПК 3.1** |
| 1. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. Температурный и санитарный режим приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов |  |
| 2.Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требования охраны труда. |
| 3. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Безопасное использование оборудования и инвентаря.  |
| **ПК 3.2** Осуществление приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **Содержание** |  | **ПК 3.2** |
| 1. Характеристика ассортимента соусов и заправок для холодных блюд
 |  |
| 2. Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов |
| 3. Изучения и применения требований Нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок |
| **ПК 3.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **Содержание** |  | **ПК 3.3** |
| 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. |  |
| 2. Приготовление салатов из сырых овощей. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические |
| 3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты.  |
| 4. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных).  |
| **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Содержание**  |  | **ПК 3.4** |
| 1.Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов |  |
| 2.Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок |
| 3.Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. |
| 4. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы |  |
| 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |
| 6. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода. |  |
| **ПК 3.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Содержание** |  | **ПК 3.5** |
| Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи.  |  |  |
| Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. |
| **ПК 3.6**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **Содержание** |  | **ПК 3.6** |
| Ассортимент и характеристика холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.  |  |  |
| Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. |
| Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). |
| Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. |
| Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода холодных блюд из мяса, птицы и дичи |
| **ПК 3.7.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **Содержание** |  | **ПК 3.7** |
| Ассортимент и рецептуры холодных блюд разных народов. Особенности технологии приготовления. |  |  |
| Ассортимент и рецептуры закусок разных народов. Особенности технологии приготовления. |
| Ассортимент и рецептуры авторских и брендовых блюд разных народов. Технология приготовления |
| **ПК 4.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | Ознакомление правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Ознакомление структурой производственных и вспомогательных, технических помещений в организациях питания. Правила подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществление подготовку рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов в соответствии с инструкциями | 24 |  |
| **ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Методы приготовления десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов; Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов |  |  |
| **ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Значение горячих десертов в питании, их классификация.. Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Ассортимент шоколадных фондю, фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе. Комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле |  |  |
| **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Ассортимент холодных напитков, их классификация. Предварительная подготовка сырья, холодных напитков. Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков. |  |  |
| **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Ассортимент горячих напитков, их классификация. Предварительная подготовка сырья, горячих напитков. Комбинирование различных способов приготовления горячих напитков. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков. |  |  |
| **ПК 4.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Подготовка и оценка качества сырья. Правила приемки и хранения сырья; Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложных десертов. Подготовка 6олуфабрикатов для приготовления с6ожных холодных десертов. О6новные характеристики готовых по6уфабрикатов (желе, шоколад) про6ышленного изготовления, испо6ьзуемых для приготовления сложн6х холодных десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов (кремов) промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. |  |  |
| **ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  | Ознакомление правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Ознакомление структурой производственных и вспомогательных, технических помещений в организациях питания. Правила подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществление подготовку рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями | 24 |  |
| **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Классификация сложных отделочных полуфабрикатов. Применение отделочных полуфабрикатов. Их значение. Ассортимент. Сахарные полуфабрикаты: сахарные сиропы, помада, сахарная мастика, глазури, карамель. Технологический процесс приготовления сахарных полуфабрикатов. Фруктово-ягодные полуфабрикаты. Начинки. Кремы. Понятие кремообразующей способности. Классификация кремов. Сливочные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения, меры предупреждения. Масляные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству. Виды дефектов кремов, причины их возникновения, меры предупреждения. Белковые кремы. Заварные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству. Виды дефектов кремов, причины их возникновения, меры предупреждения. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. |  |  |
| **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Требование к качеству сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требование к качеству сложных мелкоштучных изделий. Требование к качеству сложных отделочных полуфабрикатов. Формы организации труда в кондитерском цехе. Посуда и инвентарь кондитерского цеха. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования. Санитарные требования к содержанию кондитерского цехов. |  |  |
| **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий. Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Воздушный полуфабрикат: характеристика, рецептура, санитарно- гигиенические требования к сырью и технологическому процессу приготовления воздушного полуфабрикату. Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления. Формование и выпечка. Сахарный полуфабрикат: характеристика, рецептура, особенности Крошковые полуфабрикаты: характеристика, виды, технологический процесс приготовления, использование крошкового полуфабриката. Технология приготовления вафель: характеристика, виды и рецептура.  |  |  |
| **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (песочный, миндально-ореховый полуфабрикаты). Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Приготовление желе, рисовальных масс для отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сдобного теста и изделий из него. Формование, отстойка, выпекание сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбор температурных режимов. Контроль безопасности готовой продукции. Приготовление вафельного теста и начинок для него. Отделка вафельных тортов крошковыми полуфабрикатами. Приготовление сдобного теста и изделий из него. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Приготовление сложные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции |  |  |
| **ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | Организация рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов (сахарные сиропы, карамель). Готовить различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами. Контролировать безопасность готовой продукции. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (глазури, помада) с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (фруктовая рисовальная масса, желе, кандиры) с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.  |  |  |
| 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства | Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования. Оперативное планирование работы производства. Нормативная и технологическая документация. Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий  | 24 | **ПК.6.1** |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  | Планирование организации контроля качества продукции. Планирование организации контроля качества выполненных работ исполнителей на разных этапах производства.  |  | **ПК 6.2** |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций. Организационная структура управления производственного подразделения. Категории производственного персонала.  |  | **ПК 6.3** |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  | Перспективы развития методов и способов анализа и контроля продукции на предприятиях общественного питания различных типов и классов. Ознакомление основными документами- санитарно-гигиенические и технологические требования – СП 2.3.6.1079-01, Сан ПиН 3.2.1324-03, СП 1.11058-01, Сборники технологических нормативов; торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы и инвентарь.  |  | **ПК 6.4** |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно- материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).  |  | **ПК 6.5** |
| **Всего:**  |  |  | **144 ч** |

Зам директора по ПО Леликова Е.В.