

Парабельский филиал
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)

СОГЛАСОВАНО

Отдел образования Администрации
Парабельского района

Руководитель Отдела образования

 О.Н. Арестова

М.п. предприятия

« 16 » 29 2024 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ, ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Адаптированная программа УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ, ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий УЧ ПФ «ТПТ»

Т.В. Ершова

« 14 » 09 2024 г.

Разработчик:  О.В. Колчанова, мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии (МК)

Председатель МК

Н.Ю. Мариненко

Протокол № 7 от « 14 » 09 2024 г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной практики	4
2. Структура и содержание учебной практики	7
3. Условия реализации адаптированной программы учебной практики	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	19

1. Паспорт программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной практики представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

Адаптированная рабочая программа предназначена для обучения слушателей с ограниченными возможностями здоровья с легкой формой умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями), разработана с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями слушателей с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса, должны владеть педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами слушателей. Обязательное требование: прохождение профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

Программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н. (Регистрационный номер №557).

Требования к поступающим: к освоению программы профессионального обучения допускаются лица без медицинских ограничений, регламентированных Перечнем противопоказаний Минздрава РФ, в том числе не имеющие основного общего образования.

Форма обучения: очная

Цель и результаты программы

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
2. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Основная цель: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Обучающийся по профессии **16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** готовится к выполнению **трудовых функций:**

- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места изготовителя пищевых полуфабрикатов;
- выполнение заданий изготовителя пищевых полуфабрикатов по приготовлению, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Характеристика профессиональной деятельности.

Профессия – повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификация: повар 3 его разряда

Квалификация: изготовитель пищевых полуфабрикатов 3 его разряда

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Характеристика работ.

- Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
- Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
- Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

Выпускник должен знать:

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Принципы ХАССП в организациях общественного питания.

должен уметь:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- Использовать посудомоечные машины
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов
- Нарезать и формовать овощи и грибы
- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.

Программа может быть использована при подготовке и переподготовке работников отрасли общественного питания профессии **16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** без опыта работы в области изготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у слушателей первичных практических умений, опыта в рамках профессионального модуля по виду профессиональной деятельности:

- Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Задачи практики: формирование умений и трудовых действий

Планируемые результаты практики:

В результате освоения программы слушатель будет готов к выполнению следующих трудовых функций:

Код и наименование обобщенных	Код и наименование трудовой	Требования к трудовым действиям и умениям
-------------------------------	-----------------------------	---

трудовых функции	функции	
А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<p><u>Трудовые действия:</u></p> <p>ТД 1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ТД 2. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p><u>Необходимые умения:</u></p> <p>У 1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>У 2. Использовать посудомоечные машины</p> <p>У 3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>У 4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>
	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p><u>Трудовые действия:</u></p> <p>ТД 1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ТД 2. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>ТД 3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ТД 4. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ТД 5. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>ТД 6. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><u>Необходимые умения:</u></p> <p>У 1. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 3. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>У 4. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>У 5. Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>У 6. Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>У 7. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 8. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

		<p>У 9. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 10. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>У 11. Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>У 12. Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>У 13. Готовить блюда из яиц</p> <p>У 14. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>У 15. Готовить блюда из бобовых</p> <p>У 16. Готовить блюда из рыбы</p> <p>У 17. Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>У 18. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>У 19. Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>У 20. Готовить мучные блюда</p> <p>У 21. Готовить горячие напитки</p> <p>У 22. Готовить сладкие блюда</p> <p>У 23. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>У 24. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>У 25. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>У 26. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
--	--	--

2. Структура и содержание программы учебной практики

2.1. Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов
1	2
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	312
Раздел УП 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей	60
Раздел УП 2. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы	96
Раздел УП 3. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы	150
Дифференцированный зачет	6
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	528
Раздел УП 4. Приготовление бульонов, супов и соусов	78
Раздел УП 5. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	72
Раздел УП 6. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста	96
Раздел УП 7. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом	78
Раздел УП 8. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы	96
Раздел УП 9. Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями	60
Раздел УП 10. Приготовление простых напитков и сладких блюд	42
Дифференцированный зачет	6
ВСЕГО:	840

2.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые ТД, У
1	2	3	4
Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента		312	
Раздел УП 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей		60	
Тема 1.1. Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей	Содержание	48	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Первичная обработка клубнеплодов: подготовка к очистке, очистка, простая нарезка овощей, определение процента отходов, хранение.	18	
	2. Первичная обработка корнеплодов: очистка, простая и сложная нарезка овощей, определение процента отходов, хранение.	18	
	3. Первичная обработка капустных, луковых овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.	12	
Тема 1.2. Подготовка овощей к фаршированию, обработка плодовых овощей	Содержание	12	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	1. Подготовка овощей к фаршированию, обработка плодовых овощей.	12	
Раздел УП 2. Первичная обработка, нарезка и формовка		96	

простых и основных полуфабрикатов из рыбы			
Тема 2.1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов	Содержание	48	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре.	24	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	2. Обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре	24	
Тема 2.2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	Содержание	48	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков.	24	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: тельного, зраз.	24	
Раздел УП 3. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы		150	
Тема 3.1. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из него.	Содержание	102	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Кулинарный разруб и обвалка говядины и приготовление полуфабрикатов из неё.	24	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	2. Приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из говядины.	12	
	3. Приготовление панированных порционных полуфабрикатов из говядины.	12	
	4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	18	
	5. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекса, шницеля, фрикаделек.	18	
	6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, зраз.	18	

Тема 3.2. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из неё.	Содержание	48	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обработка домашней птицы.	12	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	2. Приготовление полуфабрикатов: порционных кусков, натуральных полуфабрикатов, мелкокусковых полуфабрикатов.	18	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	18	
	Дифференцированный зачет	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
Профессиональный модуль ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		528	
Раздел УП 4. Приготовление бульонов, супов и соусов		78	
Тема 4.1. Приготовление заправочных супов	Содержание	42	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов, отваров, оценка качества.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
	2. Приготовление борщей: борщ из свежей (квашеной) капусты с картофелем, борща украинского	6	
	3. Приготовление щей: из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты, щей по-уральски. Оформление блюд, оценка качества щей.	6	
	4. Приготовление рассольников, солянок.	12	

	5. Приготовление супов картофельных с овощами и крупой: супа картофельного с фрикадельками, супа картофельного с крупой. Приготовление супа картофельного с горохом и супа картофельного с макаронными изделиями. Порционирование супов, оценка качества.	12	
Тема 4.2. Приготовление молочных супов	Содержание	12	
	1. Приготовление молочных супов (супа молочного с крупой, супа молочного с макаронными изделиями). Порционирование супов, оценка качества.	12	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 – ТД.6 У.23 – У.26
Тема 4.3. Приготовление горячих соусов	Содержание	24	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соуса красного основного и его производных: соуса лукового.	12	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 – ТД.6 У.23 – У.26
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соуса белого основного и его производных: соуса томатного.	12	
Раздел УП 5. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		72	
Тема 5.1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	72	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей: картофеля отварного, картофельного пюре.	12	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 – ТД.6 У.11, У.23 – У.26
	2. Приготовление и оформление жареных блюд и гарниров из овощей и грибов: картофеля жареного (основной способ), котлеты морковные, помидоры, баклажаны и другие овощи жареные.	18	
	3. Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из овощей: запеканки и рулета картофельного с овощным фаршем, картофеля запеченного.	18	
	4. Приготовление и оформление овощей фаршированных: баклажанов, перца, кабачков.	12	

	5. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей: капусты тушеной, рагу из овощей.	12	
Раздел УП 6. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста		96	
Тема 6.1. Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп	Содержание 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых, вязких, жидких. Оформление блюд. Приготовление блюд из каш: биточки, котлеты. Оформление блюд.	12	
		12	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.12, У.23 – У.26
Тема 6.2. Приготовление блюд из бобовых.	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка бобовых и приготовление: бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе. Оформление блюд.	12	
		12	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.15, У.23 – У.26
Тема 6.3. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных макарон (2 способа), макарон отварных с овощами, с томатом. Приготовление и оформление макарон запечённых с сыром, с яйцом.	12	
		12	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.14, У.23 – У.26
Тема 6.4. Приготовление блюд из яиц	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц: варка яиц, яичницы - глазуньи с гарниром. Приготовление и оформление омлетов	6	
		6	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.13, У.23 – У.26

Тема 6.5. Приготовление блюд из творога	Содержание	12	
	1. Приготовление и оформление отварных, жареных и запеченных блюд из творога: вареников ленивых, сырников.	12	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
Тема 6.6. Приготовление мучных блюд из теста с фаршами	Содержание	42	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление блинчиков, фаршей, блинчиков фаршированных. Оформление блюд. Приготовление теста для пельменей и вареников, фаршей, пельменей. Оформление блюд.	18	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.20, У.23 – У.26
	2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.	24	
Раздел УП 7. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом		78	
Тема 7.1. Приготовление и оформление блюд из рыбы	Содержание	78	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных, припущенных, блюд из рыбы.	12	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.16, У.17, У.23 – У.26
	2. Приготовление и оформление тушеных блюд из рыбы.	18	
	3. Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы	18	
	4. Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы.	18	
	5. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.	12	
Раздел УП 8. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы		96	
Тема 8.1. Приготовление и	Содержание	30	

оформление блюд из мяса.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из жареного мяса.	18	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 – ТД.6 У.18, У.23 – У.26
	2. Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса.	18	
	3. Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса	12	
	4. Приготовление и оформление блюд из рубленой массы.	12	
	5. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы	12	
Тема 8.2. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов	Содержание	6	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 – ТД.6 У.19, У.23 – У.26
Тема 8.3. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы	Содержание	18	
	1. Инструктаж по санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из птицы: рагу из птицы, плов из птицы.	18	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 – ТД.6 У.19, У.23 – У.26
Раздел УП 9. Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями		60	
Тема 9.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов.	Содержание	12	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов	12	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 – ТД.6 У.23 – У.26
Тема 9.2. Приготовление и	Содержание	24	

оформление салатов	1. Инструктаж по санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление салатов: винегрета овощного, салатов из свежих овощей, салатов мясных, рыбных салатов.	24	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
Тема 9.3. Приготовление и оформление закусок	Содержание	12	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление и оформление холодных закусок	12	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
Тема 9.4. Приготовление и оформление холодных блюд	Содержание	12	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление холодных блюд.	12	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
Раздел УП 10. Приготовление простых напитков и сладких блюд		42	
Тема 10.1. Приготовление и оформление сладких блюд	Содержание	36	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных сладких блюд.	18	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.21 – У.26
	2. Приготовление горячих сладких блюд.	18	
Тема 10.2. Приготовление напитков.	Содержание	6	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих и холодных напитков	6	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6

			У.21 – У.26
Дифференцированный зачёт		6	
Итого:		840	

3. Условия реализации программы учебной практики

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного и кондитерского цеха:**

- оборудование: плита, пароконвектомат, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, электросковорода, фритюрница;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочее место для мастера;
- рабочие места для обучающихся (12);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.
- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомес, минимиксер, холодильник, бактерицидная лампа;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
- рабочее место для мастера;
- рабочие места для обучающихся (12);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/947685>
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 205 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/951556>
3. Васюкова А.Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности "Поварское и кондитерское дело" [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 246 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949524>
4. Селезнева Л.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 124 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949613>
5. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949507>
6. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 215 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949670>
7. Васюкова А.Т. (под ред.), Васюкова А.Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949430>
8. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/950681>

Дополнительная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - М.: ИЦ Академия 2018...

2. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. Ю. Шитякова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- М.: ИЦ Академия..., 2017
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 173 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 240 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=> Микроволновая кухня "Миллион меню". -Ч.: изд-во "Аркаим", изд-во "АСТ", 2007.
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Е. И. Соколова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 288 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
6. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 160 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / И. П. Самородова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 128 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
8. Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / А. В. Синицына. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – М.: ИЦ Академия., 2018...
10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2017

Интернет – ресурсы:

1. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.comodity.ru/foodcommodity/meat/92.html> Дата обращения: (31.05.2024г.)
2. ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ - это... Что такое ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ? [Электронный ресурс] Режим доступа

- https://housekeeping.academic.ru/816/ПОЛУФАБРИКАТЫ_КУЛИНАРНЫЕ Дата обращения: (31.05.2024г.)
3. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия - Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] Режим доступа https://ozlib.com/1036721/tehnika/rybnye_polufabrikaty_kulinarnye_izdeliya Дата обращения: (31.05.2024г.)
 4. Горячие блюда - рецепты с фото на Повар.ру (23663 рецепта горячих блюд). [Электронный ресурс] Режим доступа https://povar.ru/list/goryachie_bliuda/ Дата обращения: (31.05.2024г.)
 5. Горячие блюда [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1174/goryachie-blyuda> Дата обращения: (31.05.2024г.)
 6. Холодные закуски, рецепты с фото: 490 холодных закусок на Гастроном.ру [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/3375/holodnye-zakuski-recepty> Дата обращения: (31.05.2024г.)
 7. Рецепты десертов на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov> Дата обращения: (31.05.2024г.)
 8. Выпечка. Рецепты с фото на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1142/vypechka-recepty> Дата обращения: (31.05.2024г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа учебной практики состоит из десяти разделов и рассчитана на 840 часов. По квалификации «Повар» составляет 528 часов, по квалификации «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» - 312 часов.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

Освоение учебной практики ведется параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Параллельно с освоением учебной практики изучаются МДК:

- МДК.01.01 «Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»
- МДК. 02.01 «Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к квалификации педагогических кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению

4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Результаты обучения (освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Использовать посудомоечные машины	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Производить обработку овощей, фруктов и грибов	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Нарезать и формовать овощи и грибы	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Подготавливать зерновые и молочные	Оценка выполненной работы в

продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда и гарниры из овощей	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить каши и гарниры из круп	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из яиц	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из бобовых	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из рыбы	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из морепродуктов	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из домашней птицы	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить мучные блюда	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить горячие напитки	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить сладкие блюда	Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский

	<p>цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.</p>
<p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p>	<p>Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.</p>
<p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.</p>
<p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p>	<p>Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.</p>
<p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Оценка выполненной работы в мастерской кулинарный, кондитерский цех в процессе учебной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.</p>