

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 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.

## Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	действия (дескрипторы)	умения	знания
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, и приготовления полуфабрикатов</b>			
<b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания. Виды, назначение, параметры безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

регламентами.	птицы, дичи, кролика	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы правки кухонных ножей. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Требования к соблюдению личной гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Возможные последствия несоблюдения санитарных норм и правил. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, тары, способы хранения сырья и продуктов.
	Подбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать требования охраны труда, пожарной безопасности.	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, подготавливать материалы, тару, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место.	
<b>OK 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание и анализ сложных проблемных ситуаций в различных контекстах при решении профессиональных задач. Определение этапов решения задачи и потребности в информации. Разработка детального плана действий. Оценка полученного результата.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Составлять план действий. Определять необходимые ресурсы. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Структура плана для решения задач.
<b>OK 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	Выделение возможных источников, ресурсов. Планирование информационного поиска из набора источников,	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.

выполнения задач профессиональной деятельности	необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа, структурирование полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Структурировать получаемую информацию. Выделять значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Приемы структурирования информации. Форматы оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Применение современной научной профессиональной терминологии. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Современная научная и профессиональная терминология. Правила оформления документов.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информационных технологий в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации, программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения.
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов</b>			
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к производству	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями. Своевременно оформлять заявку на склад в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом безопасность, качество сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов с соблюдением товарного соседства. Пользоваться весоизмерительным	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Правила оформления заявок на склад. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила эксплуатации приборов для экспресс-

	<p>оборудованием.          Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.          Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.          Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	<p>оценки качества и безопасности пищевого сырья.          Правила снятия остатков на рабочем месте.          Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p>
<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Владеть приемами мытья и бланширования.          Рационально использовать сырье при обработке.          Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.          Выбирать, применять методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.          Обрабатывать сырье вручную и с использованием технологического оборудования.          Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение обработанных овощей и грибов.          Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.          Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>Способы сокращения потерь при обработке, пищевого сырья, продуктов.          Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей.          Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов.          Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.          Формы, техника нарезки, формования овощей, грибов.</p>
<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.          Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.          Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.          Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья и полуфабрикатов.          Осуществлять маркировку упакованных пищевых продуктов и полуфабрикатов.          Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика.          Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и</p>	<p>Условия, сроки хранения, способы упаковки, складирования пищевых продуктов.          Правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов, и правила ухода за ними.          Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов.</p>

		<p>продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки сырья и полуфабрикатов.</p>	
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p><b>и</b></p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Измельчать обработанные овощи, филе рыбы, мясо, мякоть птицы, дичи, кролика механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить их в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Способы и приемы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья и из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Соблюдать выход, условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных,</p>	<p>Ассортимент, назначение, способы использования упаковочных материалов, посуды, контейнеров для хранения и транспортирования полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов.</p> <p>Правила заполнения</p>

		упакованных полуфабрикатов. Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.	этикеток; складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.
	Ведение расчетов с потребителями. Взаимодействие с потребителями при отпуске полуфабрикатов.	Рассчитывать стоимость, вести учет реализуемых полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам. Владеть профессиональной терминологией. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе полуфабрикатов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли; виды оплаты по платежам. Виды и характеристики контрольно-кассовых машин. Правила осуществления кассовых операций и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила поведения и общения с потребителями. Базовый словарный запас иностранных слов и словосочетаний.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание и анализ сложных проблемных ситуаций в различных контекстах при решении профессиональных задач. Определение этапов решения задачи и потребности в информации. Разработка детального плана действий. Оценка полученного результата.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Составлять план действий. Определять необходимые ресурсы. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Структура плана для решения задач.
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Выделение возможных источников, ресурсов. Планирование информационного поиска из набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа, структурирование полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Структурировать получаемую информацию. Выделять значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Форматы оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Определение траектории профессионального	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.

	развития и самообразования.	личностного развития.	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Применение современной научной профессиональной терминологии.	Излагать мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Современная научная и профессиональная терминология. Правила оформления документов.
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Описывать значимость профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности. Проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности в контексте профессиональной деятельности.
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение норм экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения.

### 1.3 Количество часов на учебную практику: Всего 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Наименование профессиональных модулей и коды профессиональных компетенций	Наименование разделов программы учебной практики	Всего часов
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  <i>ПК 1.1 – 1.4</i>	Раздел модуля 1. <i>Организация процессов обработки сырья, и приготовления полуфабрикатов.</i> ПК 1.1. ОК 01. ОК 02. ОК 05. ОК 09. ОК 10.	6
	Раздел модуля 2. <i>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов.</i> ПК 1.1. - 1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 045 ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.	66
<b>ВСЕГО:</b>		<b>72 часа</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, и приготовления полуфабрикатов.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	2	1
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест в контексте с охраной труда.		
	Виды, назначение, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.		
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	2	1
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест в контексте охраны труда.		
	Виды, назначение, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.			
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	2	1
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест в контексте охраны труда.		
	Виды, назначение, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, уход за ними.			
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	1

Тема 1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, капустных. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей.	6	
Тема 2 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов, луковых, плодовых. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей.	6	
Тема 3 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Технологический процесс механической кулинарной обработки, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию (перца, кабачков, баклажан, помидоров), способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанных грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных плодов и грибов. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	6	
<b>Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из них.</b>	<b>Содержание</b>	18	
Тема 1 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из них.	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	6	1
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы		
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.		
Тема 2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из них.	Полуфабрикаты из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	6	
Тема 3 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из них.	Приемы приготовления полуфабрикатов из рыбы маринование, панирование, формование.	6	
	Рыбная котлетная масса и полуфабрикаты из нее.		
<b>Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	18	
Тема 1 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов,	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины,	6	1

приготовление полуфабрикатов из них	свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
Тема 2 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов из них	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	1
Тема 3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов из них	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
<b>Тема 2.4. Обработка домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
Тема 1 Обработка домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	6	1
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2 Обработка домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	Приготовление котлетной массы из птицы дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики по профессиональному модулю обеспечена учебной мастерской «Учебная кухня ресторана» с зонами для первичной обработки овощей, рыбы, мяса и птицы.

#### **Оборудование и технологическое оснащение мастерской (учебная кухня ресторана) и рабочих мест для обработки овощей, рыбы, мяса:**

Оборудование: производственный стол, стеллаж, моечная ванна-3 шт.,

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки.

Механическое оборудование: слайсер, процессор кухонный, привод универсальный, овощерезательная машина, машина картофелеочистительная МОК-150У; блендер (гомогенизатор), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Механическое оборудование: процессор кухонный, привод универсальный.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь, конвектомат или пароконвектомат.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: набор ножей «поварская тройка», ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, рыбочистки, пинцеты для рыбы, таяпки, топорики, тендрайзеры ручные, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерные стаканы, мерные ложки, венчики, кисти силиконовые, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, камень точильный, мусат для правки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; наборы кастрюль и гастроремкостей 5 л, 3 л, 2 л, 1,5 л, 1 л; сотейники 0,8 л, 0,6 л, 0,2 л.

Расходные материалы: пергамент, стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

#### **Зона оплаты готовой продукции:**

Программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

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

##### Основные источники:

Законы.

О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Российская Федерация. Постановления.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Под общ. ред. Харченко Н. Э. - М.: Академия, 2017. - 512 с.
16. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 400 с.
17. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 432 с.
18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. – 2-е издание, стер, учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-176 с.
19. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-160 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
21. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник. – 4-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. – 128 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования/ В.В. Усов. – 14-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для проф. образования / Т.А. Качурина. – 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014-160 с.
4. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образов. / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-132 с.
5. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 13-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016-320 с.
10. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.

#### Интернет-ресурсы

1. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
2. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>
3. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации

образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания, умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, и приготовления полуфабрикатов</b>			
<p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Знания.</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания. Виды, назначение, параметры безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы правки кухонных ножей. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Требования к соблюдению личной гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Возможные последствия несоблюдения санитарных норм и правил. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, тары, способы хранения сырья и продуктов</p> <p><b>Умения.</b> Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>

	<p>Подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать требования охраны труда, пожарной безопасности. Выбирать, подготавливать материалы, тару, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место.</p>		
	<p><b>Действия.</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Подбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов</b></p>			
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья и</p>	<p><b>Знания.</b></p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Правила оформления заявок на склад, обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Способы сокращения потерь при обработке, пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования овощей, грибов.</p> <p>Условия, сроки хранения, способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов, и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>

<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>подготовке сырья, приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Способы и приемы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья и из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, назначение, способы использования упаковочных материалов, посуды, контейнеров для хранения и транспортирования полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток; складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли; виды оплаты по платежам. Виды и характеристики контрольно-кассовых машин. Правила осуществления кассовых операций и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила поведения и общения с потребителями. Базовый словарный запас иностранных слов и словосочетаний.</p>		
	<p><b>Умения:</b> Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями. Своевременно оформлять заявку на склад в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом безопасность, качество сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов с соблюдением товарного соседства. Пользоваться весоизмерительным оборудованием. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>

	<p>сырья.</p> <p>Владеть приемами мытья и бланширования. Рационально использовать сырье при обработке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать сырье вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья и полуфабрикатов. Осуществлять маркировку упакованных пищевых продуктов и полуфабрикатов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Измельчать обработанные овощи, филе рыбы, мясо, мякоть птицы, дичи, кролика механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить их в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	--	--

	<p>использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Соблюдать выход, условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализуемых полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам. Владеть профессиональной терминологией. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе полуфабрикатов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к производству</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске полуфабрикатов.</p>		
		<p><b>Итоговый контроль:</b> Дифференцированный зачет (тестирование).</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p>

#### 4.1 Итоговая оценка

Итоговая оценка осуществляется в рамках демонстрационного экзамена по профессиональному модулю, в ходе которого, в рамках комплексного практического задания обучающийся демонстрирует освоенные ПК и УК в условиях, приближенных к трудовой деятельности.

#### **4.2 Возможности использования данной программы для других ПООП.**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
производственной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
ПРИЛОЖЕНИЯ	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Программа производственной практики разработана на основании международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills, на основании компетенций «34. Поварское дело».

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (ВД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, и соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

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 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.

В результате освоения производственной практики профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
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 их хранения
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
---

**1.3 Количество часов на производственную практику: Всего 3 недели, 108 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов программы производственной практики	Всего часов
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09-10	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	12
	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96
<b>ВСЕГО:</b>		<b>108</b>

### 2.2 Тематический план и содержание производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Виды работ	Наименование разделов, тем производственной практики	Всего часов
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09-10	<p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>3. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>4. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>5. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, дичи в соответствии заказа.</p> <p>6. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</p> <p>7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>8. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>9. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья</p>	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	12
		Тема 1.1. Знакомство с предприятием. Инструктаж по безопасным условиям труда, технике безопасности, организации рабочего места при выполнении работ в условиях производства.	6
		Тема 1.2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.	6
		Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96
		Тема 2.1. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий.	18
		Тема 2.2. Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий.	18
		Тема 2.3. Обработка, приготовление и подготовка нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий.	18
		Тема 2.4. Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий.	18
		Тема 2.5. Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий.	18

	<p>для сложной кулинарной продукции;</p> <p>10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	Дифференцированный зачет	6
--	--	--------------------------	---

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики по профессиональному модулю реализуется на базах практики. Базы практики – это передовые предприятия общественного питания, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные новейшим торгово-технологическим оборудованием:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

Также база оснащена следующим инвентарем, инструментами, кухонной посудой: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.

Зона оплаты готовой продукции оснащена программным обеспечением R-Keerger, кассовым аппаратом, терминалом безналичной оплаты.

Студенты проходят практику на рабочих местах поваров во всех цехах предприятий общественного питания, в первую очередь – в цехах по первичной механической обработке сырья (мясном, овощном, рыбном, птице-гольевом), а также на раздаточной линии.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

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

##### Основные источники:

Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Российская Федерация. Постановления.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. -М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. -М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

СанПиН 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 15.04.2003. – Москва: Минздрав России, 2004. – 24с.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Под общ. ред. Харченко Н. Э. - М.: Академия, 2017. - 512 с.

Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. – 2-е издание, стер, учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-176 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-160 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования/ В.В. Усов. – 14-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

#### Дополнительные источники:

Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. – 4-е издание, стер. - М.: Академия, 2015. – 128 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 13-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016-320 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.

#### Интернет-ресурсы

Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 № 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

Доктрина продовольственной безопасности: утв. указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://www.garant.ru>.

Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>.

Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>.

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>.

Охрана труда в России [электронный ресурс] / режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [электронный ресурс] / режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>.

Все журналы [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>.

Кулинарные рецепты [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.eda-server.ru>.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация производственной практики обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой практики (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности,

указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональные и общие компетенции	Оцениваемые знания, умения, действия	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Знания.</b></p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, параметры безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Способы правки кухонных ножей. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Возможные последствия несоблюдения санитарных норм и правил.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, тары, способы хранения сырья и продуктов</p>	<p><b>Текущий контроль: в форме</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы</li> <li>- оценки выполнения практических и лабораторных работ</li> <li>- оценки выполнения заданий учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК01.01 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования.</li> </ul> <p>в форме экзамена по МДК01.02 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устных ответов на билеты.</li> </ul> <p>В форме дифференцированного зачета по УП в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> </ul> <p>В форме дифференцированного зачета по ПП в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки защиты отчета по производственной практике;</li> <li>- в форме квалификационного экзамена по ПМ.01 в виде:</li> <li>- выполнения практической работы</li> </ul>
	<p><b>Умения.</b></p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с</p>	<p><b>Текущий контроль: в форме</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы</li> <li>- оценки выполнения практических и лабораторных работ</li> <li>- оценки выполнения заданий учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК01.01 в виде:</p>

	<p>видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать требования охраны труда, пожарной безопасности.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, тару, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место.</p>	<p>-тестирования.</p> <p>в форме экзамена по МДК01.02 в виде:</p> <p>-устных ответов на билеты.</p> <p>В форме дифференцированного зачета по УП в виде:</p> <p>- тестирования;</p> <p>В форме дифференцированного зачета по ПП в виде:</p> <p>- оценки защиты отчета по производственной практике;</p> <p>в форме квалификационного экзамена по ПМ.01 в виде:</p> <p>-выполнении практической работы</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>и</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>Действия.</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Подбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Знания.</b></p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Правила оформления заявок на склад, обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Способы сокращения потерь при обработке, пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования овощей, грибов.</p> <p>Условия, сроки хранения, способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов, и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Способы и приемы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья и из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Ассортимент, назначение, способы использования упаковочных материалов, посуды, контейнеров</p>	<p><b>Текущий контроль: в форме</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p>- оценки выполнения практических и лабораторных работ</p> <p>- оценки выполнения заданий учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК01.01 в виде:</p> <p>-тестирования.</p> <p>в форме экзамена по МДК01.02 в виде:</p> <p>-устных ответов на билеты.</p> <p>В форме дифференцированного зачета по УП в виде:</p> <p>- тестирования;</p> <p>В форме дифференцированного зачета по ПП в виде:</p> <p>- оценки защиты отчета по производственной практике;</p> <p>в форме квалификационного экзамена по ПМ.01 в виде:</p> <p>-выполнении практической работы</p>

	<p>для хранения и транспортирования полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток; складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли; виды оплаты по платежам. Виды и характеристики контрольно-кассовых машин. Правила осуществления кассовых операций и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила поведения и общения с потребителями. Базовый словарный запас иностранных слов и словосочетаний.</p>	
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями. Своевременно оформлять заявку на склад в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом безопасность, качество сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов с соблюдением товарного соседства. Пользоваться весоизмерительным оборудованием. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Владеть приемами мытья и бланширования. Рационально использовать сырье при обработке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать сырье вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья и полуфабрикатов. Осуществлять маркировку упакованных пищевых продуктов и полуфабрикатов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Измельчать обработанные овощи, филе рыбы, мясо, мякоть птицы, дичи, кролика механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика. Выбирать, подготавливать пряности и приправы,</p>	<p><b>Текущий контроль: в форме</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы</li> <li>- оценки выполнения практических и лабораторных работ</li> <li>- оценки выполнения заданий учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК01.01 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-тестирования.</li> </ul> <p>в форме экзамена по МДК01.02 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устных ответов на билеты.</li> </ul> <p>В форме дифференцированного зачета по УП в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> </ul> <p>В форме дифференцированного зачета по ПП в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки защиты отчета по производственной практике;</li> <li>в форме квалификационного экзамена по ПМ.01 в виде:</li> <li>-выполнении практической работы</li> </ul>

	<p>хранить их в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Соблюдать выход, условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализуемых полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам. Владеть профессиональной терминологией. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе полуфабрикатов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к производству</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске полуфабрикатов.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</li> <li>– предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических и практических</li> </ul>

профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>заданий на комплексном экзамене по МДК 01.01 и МДК.01.02;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике;</li> <li>- тестирования по УП и ПП;</li> <li>- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю.</li> </ul> <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических и практических заданий на комплексном экзамене по МДК 01.01 и МДК.01.02;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике;</li> <li>- тестирования по УП и ПП;</li> <li>- выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю.</li> </ul>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии.</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

Студента(ки) \_\_\_\_\_ Курс\_\_ группа \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Место проведения практики \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Вид практики	Дата/ Кол-во часов	Наименование разделов, тем производственной практики	Виды работ	Оценка	Подпись руководителя практики
Производственная практика по ПМ.01	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				
	/ 6 ч	Тема 1.1. Знакомство с предприятием. Инструктаж по безопасным условиям труда, технике безопасности, организации рабочего места при выполнении работ в условиях производства.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.		
	/ 6 ч	Тема 1.2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.			
	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
	/ 18 ч	Тема 2.1. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий.	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.		
	/ 18 ч	Тема 2.2. Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий.			
	/ 18 ч	Тема 2.3. Обработка, приготовление и подготовка нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий.	Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, дичи в соответствии заказа. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.		
	/ 18 ч	Тема 2.4. Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий.			
	/ 18 ч	Тема 2.5. Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий.	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	/ 6 ч	Дифференцированный зачет			

			<p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>		
--	--	--	--	--	--

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Студента(ки) \_\_\_\_\_

Курс\_\_ группа \_\_\_\_\_ Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Код	Профессиональные компетенции	Качество выполнения работ (уровень освоения)	Подпись руководителя практики от предприятия
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.		

Критерии оценки уровня освоения профессиональных компетенций:

Способность к освоению процесса выполнения работ под непосредственным руководством наставника:

1уровень освоения - **Оценка «3»**

Готовность консультативно или самостоятельно выполнять работы в соответствии с технологией и (или требованиями организации):

2уровень освоения - **Оценка «4»**

Готовность представить самостоятельно выполненную работу в соответствии с технологией и (или требованиями организации):

3уровень освоения - **Оценка «5»**

## ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента(ки) \_\_\_\_\_

Общие компетенции, освоенные обучающимся:

1. Дисциплинарные нормы поведения

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(соблюдает правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда, техники безопасности, действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, обеспечивает безопасность жизнедеятельности)

2. Отношение к труду

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях)

3. Профессиональные качества

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие; осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использует информационные технологии в профессиональной деятельности; пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке)

4. Межличностные отношения

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(может работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами)

5. Предложения

\_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от предприятия

\_\_\_\_\_/ФИО, должность

МП

Подпись руководителя практики от образовательного учреждения

\_\_\_\_\_/ФИО, должность

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
 краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**ОТЧЕТ**

Студента \_\_\_\_\_

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс 2 Группа \_\_\_\_\_

Наименование предприятия: \_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Вид практики	Период	Руководитель практики от образовательного учреждения	Руководитель практики от предприятия
Производственная практика по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Введение	
1 Общая характеристика предприятия. Техника безопасности и санитария и гигиена на предприятии.	
2 Организация работы заготовочного цеха ( <i>выбор цеха соответствует базе практики</i> )	
3 Технологический процесс приготовления полуфабриката ( <i>выбор полуфабриката соответствует индивидуальному заданию. Приложение Е</i> )	
Заключение	
Библиографический список	
Приложение А. Технологическая схема приготовления полуфабриката « <i>Название</i> »	

Перечень индивидуальных заданий к отчету по производственной практике  
по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий разнообразного ассортимента

<i>Номер варианта соответствует номеру по списку в журнале</i>	<i>Наименование полуфабриката</i>
Вариант №1	Овощи фаршированные
Вариант №2	Котлеты картофельные
Вариант №3	Зразы картофельные
Вариант №4	Котлеты морковные
Вариант №5	Котлеты свекольные
Вариант №6	Котлеты капустные
Вариант №7	Голубцы овощные
Вариант №8	Перец, фаршированный овощами и рисом
Вариант №9	Рыба в тесте
Вариант №10	Зразы донские
Вариант №11	Котлеты рыбные
Вариант №12	Шницель рыбный натуральный
Вариант №13	Тефтели рыбные
Вариант №14	Фрикадельки рыбные
Вариант №15	Бифштекс
Вариант №16	Зразы отбивные мясные
Вариант №17	Котлеты московские
Вариант №18	Котлеты домашние
Вариант №19	Зразы рубленые мясные
Вариант №20	Тефтели мясные
Вариант №21	Утка по-домашнему
Вариант №22	Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью
Вариант №23	Котлеты рубленые из птицы
Вариант №24	Дичь по-столичному
Вариант №25	Кролик на вертеле

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	35

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить вид профессиональной деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- 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.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 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.

### Спецификация ПК/разделов программы учебной практики

Формируемые компетенции	Название раздела		
	действия	умения	знания

**Раздел 1. Организация рабочего места по приготовлению и порционированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,</p>	<p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на</p>

		охраны труда.	вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Своевременно оформлять заявку на склад.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>			
<b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. <b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, супов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров, супов.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров, супов. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	Приготовление бульонов, отваров.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и	Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции. Техника порционирования,

		отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса.	варианты оформления бульонов, отваров для подачи.
Хранение, отпуск бульонов, отваров.		Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда. Выдерживать температуру подачи бульонов и отваров. Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары. Разогреть бульоны и отвары.	Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров. Температура подачи бульонов, отваров. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров. Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток.
Приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции.	Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации.
Хранение, отпуск супов.		Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход супов при порционировании. Выдерживать температуру подачи супов. Охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы. Разогреть супы с учетом	Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи супов. Температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания супов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов. Требования к безопасности хранения готовых супов. Правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.

		<p>требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость супов. Вести учет реализованных супов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами. Принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на супы на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные продукты для приготовления соусов.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Готовить соусные полуфабрикаты.</p>	<p>Пассеровать овощи, томатные продукты, муку. Подпекать овощи без жира. Применять различные методы разведения мучной пассеровки. Готовить льезоны. Готовить концентрированные бульоны. Готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы. Охлаждать, замораживать,</p>	<p>Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов. Ассортимент готовых соусных</p>

		хранить отдельные компоненты соусов. Размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты.	полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование. Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение. Температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации. Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов. Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции.
	Приготовление соусов.	Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим варки соусов. Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных. Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса. Определять степень готовности соусов. Доводить соусы до вкуса.	
	Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче.	Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу. Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход соусов при порционировании. Выдерживать температуру подачи. Охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы. Разогреть соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования. Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.	Техника порционирования, варианты подачи соусов. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов. Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами. Температура подачи соусов. Правила разогревания соусов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов. Требования к безопасности хранения готовых соусов. Правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток.
<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое	Подготовка основных продуктов и дополнительных	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>ингредиентов.</p>	<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров.          Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.          Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой.          Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.          Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости.          Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.          Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:          - замачивать сушеные;          - бланшировать;          - варить в воде или в молоке;          - готовить на пару;          - припускать в воде, бульоне и собственном соку;          - жарить сырые и предварительно отваренные;          - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;          - фаршировать, тушить, запекать;          - готовить овощные пюре;          - готовить начинки из грибов.          Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов.          Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов.          Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов.          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.          Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов.          Органолептические способы определения готовности.          Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами.          Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>
	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p>	<p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов.          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать в воде;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых.</li> </ul> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>оборудования, инвентаря инструментов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>
<p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход при порционировании.</p> <p>Выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи.</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Требования к безопасности</p>	

		<p>охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	<p>хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Правила заполнения этикеток .</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами.</p> <p>Принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>

	<p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить</li> <li>- фаршировать, запекать.</li> </ul> <p>Определять степень готовности блюд из яиц. Доводить до вкуса. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>Методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц. Органолептические способы определения готовности. Нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка.</p>
<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле.</li> </ul> <p>Определять степень готовности блюд из творога. Доводить до вкуса. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>Методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра. Органолептические способы определения готовности. Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>

	<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия.</li> </ul> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки. Доводить до вкуса. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>Методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки. Органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>
	<p>Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход при порционировании. Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки. Охлаждать и замораживать</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Правила разогревания,</p>

		<p>готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами.</p> <p>Принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости</p>

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира.</li> </ul> <p>Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья. Доводить до вкуса. Выбирать оборудование производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами. Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>

	<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход при порционировании. выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с</p>

		<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа.</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные</li> </ul>	<p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с</p>

		<p>тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты.</li> </ul> <p>Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Доводить до вкуса.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>основными продуктами.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>
	<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи. виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>

		<p>из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	<p>Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами.</p> <p>Принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или</p>

контекстам	<p>сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению	Соблюдение правил экологической	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при ведении

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.

### 1.3 Количество часов на учебную практику: Всего 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура учебной практики

Наименование профессиональных модулей и коды профессиональных компетенций	Наименование разделов программы учебной практики	Всего часов
<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>  <b>ПК 2.1. - ПК 2.8.</b>	<b>Раздел 2.1.</b> Организация рабочего места по приготовлению и порционированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. <i>ПК 2.1</i> <i>ОК 01.</i> <i>ОК 04.</i> <i>ОК 07.</i>	<b>6</b>
	<b>Раздел 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. <i>ПК 2.2-2.8</i> <i>ОК 01.</i> <i>ОК 02.</i> <i>ОК 04.</i> <i>ОК 07.</i> <i>ОК 09.</i> <i>ОК 10.</i>	<b>138</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>144 часа</b>

### 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. ПМ 02. Организация рабочего места по приготовлению и порционированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Подготовка рабочего места по приготовлению, порционированию (комплектованию), упаковки на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	1,2
	1. Охрана труда и производственная санитария.		
	2. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов.		
	3. Способы термической обработки пищевых продуктов.		
	4. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (технология Cook&Chill, Cook&Hold, Cook&MAP)		
5. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		

	6. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования и заполнения этикеток.		
<b>Тема 1.2. Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Ассортимент, требования к качеству, подготовка к использованию овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи. и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья. 3. Правила оформления заявок на склад.	3	2
<b>Раздел 2. ПМ 02. Приготовление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		<b>138</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
<b>супов разнообразного ассортимента.</b>	1. Способы осветления бульонов, виды оттяжек 2. Первичная обработка продуктов и нарезка. 3. Тепловая подготовка: моркови, лука, свеклы, томат-пасты. 4. Технология приготовления заправочных супов, особенности приготовления. 5. Правила подачи супов, соблюдение температуры подачи, сроки реализации, правила проведения бракеража. 6. Правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых супов. 7. Подготовка супов для отпуска на вынос.	6	2
Тема 1. Приготовление щей и борщей			
Тема 2. Приготовление рассольников и солянок.	1. Подготовка бульона. 2. Первичная обработка продуктов и нарезка. 3. Тепловая подготовка: моркови, лука, соленых огурцов, томат-пасты. 4. Технология приготовления заправочных супов, особенности приготовления. 5. Правила подачи супов, соблюдение температуры подачи, сроки реализации, правила проведения бракеража.	6	2
Тема 3. Приготовление картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1. Подготовка жидкой основы. 2. Подготовка продуктов для приготовления супов. 3. Технология приготовления супов, особенности приготовления. 4. Правила подачи супов, соблюдение температуры подачи, сроки реализации, правила проведения бракеража.		
Тема 4. Приготовление прозрачных, холодных и сладких супов, молочных, супов-пюре.	1. Подготовка жидкой основы для приготовления супов. 2. Подготовка продуктов для приготовления супов. 3. Технология приготовления супов, особенности приготовления. 5. 4. Правила подачи супов, соблюдение температуры подачи, сроки реализации, правила проведения бракеража.	6	2
<b>Тема 2.2. Приготовление соусов.</b>	<b>Содержание</b>		

<p>Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации красного основного соуса, его производных.</p>	<p>1.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов, использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов и их производных.</p> <p>3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов: красного основного и его производных.</p> <p>4.Оценивать качество готовых блюд, соблюдать правила и температуру подачи, порционирование, приемы оформления тарелки соусами.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации белого основного соуса, его производных.</p>	<p>1.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов, использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов и их производных.</p> <p>3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов: белого основного и его производных.</p> <p>4.Оценивать качество готовых блюд, соблюдать правила и температуру подачи, порционирование, приемы оформления тарелки соусами.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации грибного, молочного, сметанного основного соуса, их производных.</p>	<p>1.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов, использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов и их производных.</p> <p>3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов: грибного, молочного, сметанного и их производных.</p> <p>4.Оценивать качество готовых блюд, соблюдать правила и температуру подачи, порционирование, приемы оформления тарелки соусами.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных смесей, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических соусов.</p>	<p>1.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов, использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов.</p> <p>3.Технология приготовления яично-масляных смесей, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>4.Оценивать качество готовых блюд, соблюдать правила и температуру подачи, правила порционирования, приемы оформления тарелки соусами.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 2.3. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>12</p>	

<p>Тема 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.</p>	<p>1. Технология приготовления отварных, припущенных, тушёных, жареных и запечённых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов.</p> <p>2. Последовательность приготовления блюд и гарниров из овощей, использование приемов тепловой обработки блюд из овощей.</p> <p>3. Правила подачи блюд и гарниров из овощей, виды столовой посуды для подачи, соблюдение температуры подачи, сроки реализации, правила порционирования.</p>	<b>6</b>	2
<p>Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.</p>	<p>1. Технология приготовления отварных, припущенных, тушёных, жареных и запечённых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов.</p> <p>2. Последовательность приготовления блюд и гарниров из овощей, использование приемов тепловой обработки блюд из овощей.</p> <p>3. Правила подачи блюд и гарниров из овощей, виды столовой посуды для подачи, соблюдение температуры подачи, сроки реализации, правила порционирования.</p>	<b>6</b>	2
<p><b>Тема 2.4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>12</b>	
<p>Тема 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров круп и бобовых изделий различного ассортимента.</p>	<p>1.Правила подготовки круп и бобовых изделий. Правила варки каш. Варка рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>2.Последовательность приготовления блюд и гарниров из бобовых и круп. Изделия из каш отварные, жареные и запечённые. Блюда из бобовых.</p> <p>3.Правила подачи и творческое оформление блюд и гарниров из круп и бобовых изделий, температура подачи, сроки реализации.</p>	<b>6</b>	2
<p>Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий различного ассортимента.</p>	<p>1.Правила подготовки макаронных изделий к варке. Сливной и несливной способы варки макаронных изделий, их кулинарное назначение. Блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>2.Последовательность приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>3.Правила подачи блюд и гарниров из макаронных изделий, температура подачи, сроки реализации. Порционирование, варианты оформления.</p>	<b>6</b>	2
<p><b>Тема 2.5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>12</b>	
<p>Тема 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра.</p>	<p>1.Подготовка яиц, проверка органолептическим способом качество молочных продуктов, определение качества и характеристика сыря.</p> <p>2.Правила и способы варки яиц, жареные и запеченные блюда из яиц. Закуски из яиц. Подготовка продуктов для приготовления блюд из творога. Блюда и закуски из творога и сыра отварные, жаренные, запечённые.</p> <p>3.Технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра, с учетом видов тепловой обработки, осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления.</p>	<b>6</b>	2

	4.Правила подачи блюд, соблюдение температуры подачи, сроки реализации, оформления блюд. Правила выбора блюд и закусок из яиц, творога, сыра, с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра для банкетов-фуршетов.		
Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента.	1. Определение качества и характеристика сырья, подготовка компонентов для приготовления теста. Технология приготовления дрожжевого теста для пиццы, оладий, пончиков, блинов. Приготовление, творческое оформление и подача блинчиков и оладий. 2. Правила замеса дрожжевого теста безопасным и опарным способом, теста для блинов, блинчиков, пельменей, вареников, домашней лапши. Приготовление и использование фаршей. 3.Технология приготовления изделий из муки, с учетом видов тепловой обработки, осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления. 4.Правила подачи блюд, соблюдение температуры подачи, сроки реализации, оформления блюд.	6	2
<b>Тема 2.6. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	12	
Тема 1. Приготовление блюд из отварной, припущенной и запеченной рыбы.	1.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд из отварной, припущенной, запеченной рыбы, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры. 2.Правила проведения бракеража, требования к качеству, сроки хранения и реализации рыбных блюд.	6	2
Тема 2. Приготовление блюд из жареной рыбы, рыбной котлетной массы и морепродуктов.	1.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья жареных основным способом, во фритюре, на гриле «Гратэн», в кляре. 2. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Приготовление блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья запечённых в фольге, в рукаве «Папильот». 3. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, определение готовности изделий из рыбы, доводить блюда до вкуса, до определенной консистенции. Приготовление фаршированной рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из котлетной массы отварные, тушёные, жаренные, запечённые. 4. Поддерживать температуру подачи, порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда, соблюдать выход готовых блюд.	6	2

<b>Тема 2.7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</b>	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
Тема 1. Технология приготовления мяса отварного и тушеного крупным, порционным и мелким куском.	<p>1.Подготовка мяса к варке и тушению. Приготовление блюд и закусок из отварного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление тушёных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>2.Осуществлять контроль за режимом тепловой обработки, определение готовности изделия, доведения до вкуса.</p> <p>3.Подбор гарнира и соуса, правила подачи, соблюдение температуры подачи, сроки реализации.</p>	<b>6</b>	2
Тема 2. Технология приготовления мяса отварного и тушеного крупным, порционным и мелким куском.	<p>1.Подготовка мяса к варке и тушению. Приготовление блюд и закусок из отварного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление тушёных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>2.Осуществлять контроль за режимом тепловой обработки, определение готовности изделия, доведения до вкуса.</p> <p>3.Подбор гарнира и соуса, правила подачи, соблюдение температуры подачи, сроки реализации.</p>	<b>6</b>	2
Тема 3. Технология приготовления мяса жаренного крупным, порционным и мелким куском.	<p>1.Подготовка мяса к жарке, использование вспомогательных приемов при приготовлении полуфабрикатов. Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика запечённых в фольге, в рукаве «Папильот».</p> <p>2.Осуществлять контроль за режимом тепловой обработки, определение готовности изделия, степени прожарки.</p> <p>3.Подбор гарнира и соуса, правила подачи, соблюдение температуры подачи, сроки реализации.</p>	<b>6</b>	2
Тема 4. Технология приготовления запеченного мяса, блюд из субпродуктов.	<p>1.Подготовка мяса к запеканию.</p> <p>2.Осуществлять контроль за режимом тепловой обработки, определение готовности изделия.</p> <p>3.Технология приготовления блюд из субпродуктов.</p> <p>4.Подбор гарнира и соуса, правила подачи, соблюдение температуры подачи, сроки реализации.</p>	<b>6</b>	2
Тема 5. Технология приготовления блюд из натурально-рубленого мяса и котлетной массы.	<p>1.Технология приготовления натурально-рубленой массы и приготовление блюд, доведение до вкуса и до нужной консистенции.</p> <p>2.Технология приготовления котлетной массы и приготовление блюд, доведение до вкуса и до нужной консистенции. Приготовление блюд и закусок из натуральной рубленой и котлетной массы отварные, тушёные, жаренные, запечённые.</p> <p>3. Осуществлять контроль за режимом тепловой обработки, определение готовности изделия.</p> <p>4. Подбор гарнира и соуса, правила подачи, соблюдение температуры подачи, сроки реализации.</p>	<b>6</b>	2
Тема 6.Приготовление вареных, тушеных блюд из птицы.	1.Проверять органолептическим способом качество домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к блюдам из птицы.	<b>6</b>	2

	2.Технология приготовления вареных и тушеных блюд из птицы, разнообразного ассортимента.		
	3. Подбор гарнира и соуса, правила подачи, использование столовой посуды, соблюдение температуры подачи, сроки реализации.		
Тема 7. Приготовление жареных блюд из птицы, блюд из котлетной массы.	1.Подготовка полуфабрикатов натуральных и из котлетной массы использование панировок. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из натуральной рубленной, котлетной и кнельной массы.	<b>6</b>	2
	2.Осуществлять контроль за режимом тепловой обработки, определение готовности изделия.		
	3.Подбор гарнира и соуса, правила подачи, использование столовой посуды, соблюдение температуры подачи, сроки реализации.		
<b>ВСЕГО</b>		<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики по профессиональному модулю обеспечена учебной лабораторией «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков».

**Оборудование и технологическое оснащение мастерской (учебная кухня ресторана) и рабочих мест:**

***Зона горячего цеха***

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), овощерезка, процессор кухонный, привод универсальный.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический саламандра, фритюрница, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.

***Зона оплаты готовой продукции:***

Программное обеспечение R-Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

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

Основные источники:

24. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
25. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. -М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
26. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
27. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

29. ГОСТ 30389 – 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
30. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
31. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
32. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
33. СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
34. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
35. СанПиН 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
36. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
37. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
38. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
39. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Под общ. ред. Харченко Н. Э. - М.: Академия, 2017. - 512 с.
40. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 400 с.
41. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 432 с.
42. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. – 2-е издание, стер, учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-176 с.
43. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-160 с.
44. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
45. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник. – 4-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. – 128 с.
46. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования/ В.В. Усов. – 14-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. - 432с.

#### Дополнительные источники:

14. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

15. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
16. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум. – 3-е издание, учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-128 с.
17. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для проф. образования / Т.А. Качурина. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014-160 с.
18. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие проф. образов. / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-208 с.
19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. – 1-е издание. – М.: Академия, 2014. – 128 с.
20. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.
21. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
22. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Учебник для проф. образования. – 1 – издание, стер. – М.: Академия, 2016. – 176 с.
23. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования /С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.
24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 13-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016-320 с.
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2015. – 544с.
29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с.

#### Интернет-ресурсы

4. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
5. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий по практике.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 %.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация рабочего места по приготовлению и порционированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнобразного ассортимента.</b>			
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Знания:</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
	<p><b>Умения:</b> Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>

	<p>соблюдать санитарные требования.          Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.          Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.          Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.          Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.          Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.          Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.          Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.          Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.          Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.          Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		
	<p><b>Действия:</b>          Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.          Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.          Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b></p>			
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Знание:</b>          Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.          Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>

<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p> <p><b>Умение:</b> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями,</p>		
--	---	--	--

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 2.8</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их</p>		
---	--	--	--

	<p>порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
		<p><b>Итоговый контроль:</b> Дифференцированный зачет (тестирование).</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов</p>

#### 4.1 Итоговая оценка

Итоговая оценка осуществляется в рамках демонстрационного экзамена по профессиональному модулю, в ходе которого, в рамках комплексного практического задания обучающийся демонстрирует освоенные ПК и УК в условиях, приближенных к трудовой деятельности.

#### 4.2 Возможности использования данной программы для других ПООП.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
производственной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
ПРИЛОЖЕНИЯ	14

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения рабочей программы производственной практики**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики**

Программа производственной практики разработана на основании международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills, на основании компетенций «34. Поварское дело».

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности(ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- 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.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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 к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
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
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.

**1.3 Количество часов на производственную практику: Всего 8 недель, 288 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов программы производственной практики	Всего часов
ПК 2.1 ОК 01-10	Раздел 1. Организация рабочего места по приготовлению и порционированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	12
ПК 2.2-2.8 ОК 01-10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	276
<b>ВСЕГО:</b>		<b>288</b>

### 2.2 Тематический план и содержание производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Виды работ	Наименование разделов, тем производственной практики	Всего часов
ПК 2.1-2.8 ОК 01-10	Совершенствование навыков приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Подбор и проверка качества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с соблюдением санитарного и временного режимов и техники безопасности. Оценка качества приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Соблюдение правил хранения блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности пищевой продукции.	Раздел 1. Организация рабочего места по приготовлению и порционированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	12
		Тема 1.1. Подготовка рабочего места по приготовлению, порционированию (комплектованию), упаковки на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6
		Тема 1.2. Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	6
		Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	276
		Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации супов.	36
		Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации соусов.	36
		Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	36
		Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	30
		Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки.	36
		Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	48
		Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	48
	Дифференцированный зачет	6	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики по профессиональному модулю реализуется на базах практики. Базы практики – это передовые предприятия общественного питания, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные новейшим торгово-технологическим оборудованием:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

Также база оснащена следующим инвентарем, инструментами, кухонной посудой: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.

Зона оплаты готовой продукции оснащена программным обеспечением R-Keeper, кассовым аппаратом, терминалом безналичной оплаты.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

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

##### Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

##### Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
10. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
12. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
16. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
17. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
19. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
20. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
22. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
23. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
26. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

#### Интернет-ресурсы

7. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
8. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>
9. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания[электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация производственной практики обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой практики (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике; - защита отчета по производственной практике.</p>
<p>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,</p>	<p>Приготовление, творческого оформления и подготовка к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике; - защита отчета по производственной практике.</p>

<p>закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p>	

	<p>правильность оценки рисков на каждом шагу;          точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;          адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;          точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;          адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;          точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;          оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;          толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;          эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>планирует физические нагрузки в условиях выполнения трудовых обязанностей;          дает оценку допустимости физической нагрузки в условиях выполнения трудовых обязанностей</p>	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);          адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;          точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);          правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

Студента(ки) \_\_\_\_\_ Курс\_\_ группа \_\_\_\_\_  
 Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Место проведения практики \_\_\_\_\_  
 (наименование организации)

Вид практики	Дата/ Кол-во часов	Наименование разделов, тем производственной практики	Виды работ	Оценка	Подпись руководителя практики
Производственная практика по ПМ.02	Раздел 1. Организация рабочего места по приготовлению и порционированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				
	/ 6 ч	Тема 1.1. Подготовка рабочего места по приготовлению, порционированию (комплектованию), упаковки на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Подбор и проверка качества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		
	/ 6 ч	Тема 1.2. Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.		
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
	/ 36 ч	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации супов.	Совершенствование навыков приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		
	/ 36 ч	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации соусов.			
	/ 36 ч	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Подбор и проверка качества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		
	/ 30 ч	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.		
	/ 36 ч	Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки.	Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с соблюдением санитарного и временного режимов и техники безопасности.		
	/ 48 ч	Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	Оценка качества приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		
	/ 48 ч	Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Соблюдение правил хранения блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности пищевой продукции.		
	/ 6 ч	Дифференцированный зачет			

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Студента(ки) \_\_\_\_\_  
 Курс \_\_ группа \_\_\_\_\_ Профессия 43.01.09 Повар, кондитер  
 Место проведения практики \_\_\_\_\_  
 (наименование организации)

Код	Профессиональные компетенции	Качество выполнения работ (уровень освоения)	Подпись руководителя практики от предприятия
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.		

Критерии оценки уровня освоения профессиональных компетенций:

Способность к освоению процесса выполнения работ под непосредственным руководством наставника:

1уровень освоения - **Оценка «3»**

Готовность консультативно или самостоятельно выполнять работы в соответствии с технологией и (или требованиями организации):

2уровень освоения - **Оценка «4»**

Готовность представить самостоятельно выполненную работу в соответствии с технологией и (или требованиями организации):

3уровень освоения - **Оценка «5»**

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студента(ки) \_\_\_\_\_

Общие компетенции, освоенные обучающимся:

## 1. Дисциплинарные нормы поведения

---



---



---

(соблюдает правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда, техники безопасности, действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, обеспечивает безопасность жизнедеятельности)

## 2. Отношение к труду \_\_\_\_\_

---



---



---

(проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях)

## 3. Профессиональные качества \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

(выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие; осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использует информационные технологии в профессиональной деятельности; пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке)

## 4. Межличностные отношения \_\_\_\_\_

---



---



---

(может работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами)

## 5. Предложения \_\_\_\_\_

---



---



---

Дата \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от предприятия

\_\_\_\_\_/ФИО, должность

МП

Подпись руководителя практики от образовательного учреждения

\_\_\_\_\_/ФИО, должность

## МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

## ОТЧЕТ

Студента \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитерКурс 2 Группа \_\_\_\_\_

Наименование предприятия: \_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Вид практики	Период	Руководитель практики от образовательного учреждения	Руководитель практики от предприятия
Производственная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			

Красноярск, 202\_

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Введение	
1 Общая характеристика предприятия. Техника безопасности и санитария и гигиена на предприятии.	
2 Организация работы горячего цеха	
3 Технологический процесс приготовления горячего блюда/ кулинарного изделия/ закуски <i>(выбор соответствует индивидуальному заданию. Приложение Е)</i>	
Заключение	
Библиографический список	
Приложение А. Технологическая схема приготовления горячего блюда/ кулинарного изделия/ закуски <i>«Название»</i>	

Перечень индивидуальных заданий к отчету по производственной практике  
по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных  
изделий, закусок разнообразного ассортимента

<i>Номер варианта соответствует номеру по списку в журнале</i>	<i>Наименование блюда*</i>
Вариант №1	Борщ московский
Вариант №2	Рассольник ленинградский
Вариант №3	Солянка сборная мясная
Вариант №4	Рагу из овощей
Вариант №5	Овощи, припущенные в молочном соусе
Вариант №6	Запеканка овощная
Вариант №7	Запеканка рисовая
Вариант №8	Биточки пшеничные
Вариант №9	Запеканка из бобовых и картофеля
Вариант №10	Омлет, смешанный с мясными продуктами
Вариант №11	Сырники
Вариант №12	Рыба по-русски
Вариант №13	Рыба, жареная по-ленинградски
Вариант №14	Поджарка из рыбы
Вариант №15	Рыба, запеченная в сметанном соусе
Вариант №16	Котлеты рыбные
Вариант №17	Бефстроганов
Вариант №18	Жаркое по-домашнему
Вариант №19	Азу
Вариант №20	Плов
Вариант №21	Шницель натуральный рубленый
Вариант №22	Тефтели
Вариант №23	Рагу из птицы
Вариант №24	Котлеты рубленые из птицы
Вариант №25	Яблоки печеные

\* Студенту предоставляется право самостоятельного выбора основного сырья, гарнира и соуса.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить вид деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- 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.

Освоение учебной практики направлено на развитие общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 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.

## Спецификация ПК/ разделов учебной практики

Формируемые компетенции	Название раздела		
	действия	умения	знания
<b>Раздел 1. Организация рабочего места по приготовлению и порционированию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>ПК 3.1.</b> Подготавливать	Подготовка, уборка рабочего	Выбирать, рационально размещать на рабочем	Требования охраны труда, пожарной безопасности и

<p>рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>местеоборудование,инвентарь, посуду,сырье, материалы всоответствии синструкциями и регламентами,стандартами чистоты. Проводитьтекущую уборкурабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,стандартами чистоты. Применятьрегламенты, стандарты инормативно-техническуюдокументацию,соблюдать санитарные требования. Выбирать иприменять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить ираскладывать на хранение кухоннуюпосуду ипроизводственный инвентарь в соответствии сосандартами чистоты. Соблюдатьправила мытья кухонных ножей,острых, травмоопасныхчастей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>производственнойсанитарии организации питания. Виды, назначение,правила безопаснойэксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды иправила ухода за ними. Организацияработ по приготовлениюхолодных блюд,кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнениятехнологических операций,современные методыприготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты,стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправленияопасными факторами (система НАССР) инормативно-техническая документация, используемая при приготовлениихолодных блюд,кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбиратьоборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зонепо приготовлениюхолодных блюд,кулинарных изделий, закусок. Подготавливать кработе, проверятьтехнологическое оборудование, производственный инвентарь,инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами,стандартами чистоты. Соблюдатьправила техникибезопасности, пожарнойбезопасности, охраны труда.</p>	<p>Возможныепоследствия нарушениясанитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала при подготовкепроизводственного инвентаря и кухонной посуды. Правила безопасного хранения чистящих,моющих идезинфицирующихсредств, предназначенных дляпоследующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочныхматериалов, способыхранения пищевых продуктов.</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать,подготавливать материалы, посуду,контейнеры,оборудование дляупаковки, хранения, подготовки ктранспортированиюготовых холодныхблюд, кулинарныхизделий, закусок.</p>	<p>Виды, назначение оборудования,инвентаря посуды,используемых для порционирования (комплектования)готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы иправила порционирования (комплектования),упаковки</p>
	<p>Подготовка к</p>	<p>Оцениватьналичие,</p>	

	<p>использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>	<p>проверяя органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправы других расходных материалов. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначения и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>
<p><b>OK 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

<p><b>OK 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.</p>
<p><b>OK 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p><b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b></p>			
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. <b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. <b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. <b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. <b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при</p>

оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
	Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p>
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p>

		им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.
<b>OK 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<b>OK 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации

	<p>информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>		
<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
<p><b>ОК 07.</b></p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p><b>ОК 09.</b></p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 10</b></p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).</p> <p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения.</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура учебной практики

Наименование профессиональных модулей и коды профессиональных компетенций	Наименование разделов программы учебной практики	Всего часов
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.1. - ПК 3.6.	Раздел 1. Организация рабочего места по приготовлению и порционированию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  <i>ПК 3.1</i> <i>ОК 01.</i> <i>ОК 04.</i> <i>ОК 07.</i>	6
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  <i>ПК 3.2-3.6</i> <i>ОК 01.</i> <i>ОК 02.</i> <i>ОК 04.</i> <i>ОК 07.</i> <i>ОК 09.</i> <i>ОК 10.</i>	66
<b>ВСЕГО:</b>		<b>72</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. ПМ 03. Организация рабочего места по приготовлению и порционированию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Подготовка рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Охрана труда и производственная санитария.</p> <p>2. Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.</p> <p>3. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (технология Cook&amp;Serve, Cook&amp;MAP)</p> <p>4. Регламенты, стандарты, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).</p>	3	1,2  2
<b>Тема 1.2. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>2. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	3	2
<b>Раздел 2. ПМ 03. Приготовление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление холодных соусов и заправок.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
Тема 1: Приготовление холодных соусов.	<p>1. Ассортимент, классификация, кулинарное назначение, пищевая ценность холодных соусов и заправок, в том числе готовых холодных соусов промышленного производства.</p> <p>2. Приготовление компонентов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок. Хранение отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов.</p> <p>3. Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Порционирование, методы сервировки, варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами.</p> <p>5. Требования к безопасности хранения готовых соусов.</p>	6	2
Тема 2: Приготовление заправок и маринадов.	<p>1. Ассортимент, классификация, кулинарное назначение, пищевая ценность холодных соусов и заправок, в том числе готовых холодных соусов промышленного производства.</p> <p>2. Приготовление компонентов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок. Хранение отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов.</p> <p>3. Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Порционирование, методы сервировки, варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами.</p> <p>5. Требования к безопасности хранения готовых соусов.</p>	6	2

<b>Тема 2.2. Приготовление салатов разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
Тема 1. Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	1. Подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.	<b>6</b>	2
	2. Приготовление салатов с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей. Приготовление и оформление салатов и винегретов.		
	3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок.		
	4. Порционирование, варианты оформления, методы сервировки и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	5. Требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента.		
Тема 2. Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	1. Подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.	<b>6</b>	2
	2. Приготовление салатов с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей. Приготовление и оформление салатов и винегретов.		
	3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок.		
	4. Порционирование, варианты оформления, методы сервировки и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	5. Требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента.		
Тема 3. Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	1. Подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.	<b>6</b>	2
	2. Приготовление салатов с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей. Приготовление и оформление салатов и винегретов.		
	3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок.		
	4. Порционирование, варианты оформления, методы сервировки и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	5. Требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента.		
<b>Тема 2.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.	<b>6</b>	2
	2. Бутерброды: открытые, закрытые и слоеные (канапе), горячие, холодные. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
	3. Ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов.		
	4. Варианты оформления, условия и сроки реализации.		
	5. Приготовление холодных закусок из овощей и грибов, из яиц и сыра.		
	6. Техника порционирования, варианты оформления, методы сервировки и подачи закусок.		
	7. Требования к безопасности хранения бутербродов и холодных закусок.		
<b>Тема 2.4. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	

<p>Тема 1. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.</li> <li>2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей.</li> <li>3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>4. Приготовление гарниров и соусов для отпуска холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>5. Порционирование, оформление, сервировка и подача холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в том числе региональных.</li> <li>6. Требования к безопасности хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ol>	<b>6</b>	2
<p>Тема 1. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.</li> <li>2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей.</li> <li>3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>4. Приготовление гарниров и соусов для отпуска холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>5. Порционирование, оформление, сервировка и подача холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в том числе региональных.</li> <li>6. Требования к безопасности хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ol>	<b>6</b>	2
<p><b>Тема 2.5. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</b></p>	<p><i>Содержание</i></p>	<b>18</b>	
<p>Тема 1. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.</li> <li>2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей.</li> <li>3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</li> <li>4. Приготовление гарниров и соусов для отпуска холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</li> <li>5. Порционирование, варианты оформления, сервировка и подача холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</li> <li>6. Требования к безопасности хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</li> </ol>	<b>6</b>	2

Тема 2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	1. Подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.	6	2
	2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей.		
	3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		
	4. Приготовление гарниров и соусов для отпуска холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		
	5. Порционирование, варианты оформления, сервировка и подача холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		
	6. Требования к безопасности хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		
Тема 3. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	1. Подготовка основных продуктов, и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости, в том числе региональных видов сырья.	6	2
	2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учётом кулинарных свойств продуктов, типа питания, сезонности, региональных особенностей.		
	3. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		
	4. Приготовление гарниров и соусов для отпуска холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		
	5. Порционирование, варианты оформления, сервировка и подача холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		
	6. Требования к безопасности хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		
<b>ВСЕГО</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля обеспечена учебной лабораторией «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков».

**Оборудование и технологическое оснащение мастерской (учебная кухня ресторана) и рабочих мест:**

**Зона холодного цеха**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка-лайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.

**Зона оплаты готовой продукции:**

Программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

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

Основные источники:

ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

- ГОСТ 30389 – 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
- СанПиН 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
47. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Под общ.ред. Харченко Н. Э. - М.: Академия, 2017. - 512 с.
- Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-400 с.
- Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 432 с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
- Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник. – изд. 1-е, стер. - М.: Академия, 2017. –208 с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования/ В.В. Усов. – 14-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. - 432с.

#### Дополнительные источники:

- Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
- Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
- Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для проф. образования / Т.А. Качурина. – 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014-160 с.
- Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие проф. образов. / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-208 с.

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 13-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016-320 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. - 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

#### Интернет-ресурсы:

Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>

Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания[электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 %.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация рабочего места по приготовлению и порционированию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>			
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Знания:</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) инормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
	<p><b>Умения:</b> Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>

	технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.		
	<b>Действия:</b> Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике	Правильное выполнение заданий в полном объеме
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>			
<b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<b>Знание:</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	<b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.
<b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
<b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление,	Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток. Ассортимент и цены на холодные блюда,		

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p> <p><b>Умение:</b></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p>		
--	---	--	--

	<p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
		<p><b>Итоговый контроль:</b> Дифференцированный зачет (тестирование).</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов</p>

#### 4.1 Итоговая оценка

Итоговая оценка осуществляется в рамках демонстрационного экзамена по профессиональному модулю, в ходе которого, в рамках комплексного практического задания обучающийся демонстрирует освоенные ПК и УК в условиях, приближенных к трудовой деятельности.

#### **4.2 Возможности использования данной программы для других ПООП.**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
Производственной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
ПРИЛОЖЕНИЯ	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Программа производственной практики разработана на основании международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills, на основании компетенций «34. Поварское дело».

В результате изучения производственной практики студент должен освоить вид профессиональной деятельности (ВД): 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 и соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):

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.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

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

ОК 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.

В результате освоения производственной практики студент должен:

иметь практический опыт	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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
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
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, 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.

**1.3 Количество часов на производственную практику: Всего 3 недели, 108 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов программы производственной практики	Всего часов
ПК 3.1-3.6 ОК 01-10	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108
<b>ВСЕГО:</b>		<b>108</b>

### 2.2 Тематический план и содержание производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Виды работ	Наименование разделов, тем производственной практики	Всего часов
ПК 3.1-3.6 ОК 01-10	Совершенствование навыков приготовления и оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Подбор и проверка качества сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с соблюдением санитарного и временного режимов и техники безопасности. Оценка качества приготовленных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Соблюдение правил хранения блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности пищевой продукции.	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108
		Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации соусов	12
		Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов	18
		Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации канапе и холодных закусок	18
		Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	18
		Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, мясопродуктов	18
		Тема 6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из птицы, дичи, кролика	18
		Дифференцированный зачет	6

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики по профессиональному модулю реализуется на базах практики. Базы практики – это передовые предприятия общественного питания, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные новейшим торгово-технологическим оборудованием:

Весами настольными электронными;

Шкафом холодильным;

Шкафом морозильным;

Шкафом шоковой заморозки;

Столom холодильным с охлаждаемой горкой;

Планетарным миксером;

Блендером (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубкой;

Овощерезкой;

Процессором кухонным;

Слайсером;

Куттером или бликсером (для тонкого измельчения продуктов);

Машиной для вакуумной упаковки;

Столom производственным с моечной ванной;

Стеллажом передвижным;

Моечной ванной двухсекционной.

Также база оснащена следующим инвентарем, инструментами, кухонной посудой: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.

Зона оплаты готовой продукции оснащена программным обеспечением R-Keeper, кассовым аппаратом, терминалом безналичной оплаты.

Студенты проходят практику на рабочих местах поваров во всех цехах предприятий общественного питания, в первую очередь – в цехах по первичной механической обработке сырья (мясном, овощном, рыбном, птице-гольевом), а также на раздаточной линии.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

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

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
17. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
18. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учеб. пособие, Академия, 2018
19. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (1-е изд.) учеб. пособие , Академия, 2017
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (2-е изд., стер.) учеб. пособие, Академия, 2018
21. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017
22. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник, Академия 2018.

23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2017

#### Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016.- 416с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

#### Интернет-ресурсы:

1. ФЦИОР [электронный ресурс] / режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. Вск журналы [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. Еда сервис [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован

печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация производственной практики обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой практики (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по производственной практике; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</p>
<p>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,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> </ul>	

<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>производственной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий по производственной практике;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> </ul>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

Студента(ки) \_\_\_\_\_ Курс \_\_ группа \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Место проведения практики \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Вид практики	Дата/ Кол-во часов	Наименование разделов, тем производственной практики	Виды работ	Оценка	Подпись руководителя практики
Производственная практика по ПМ.03	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
	/ 6 ч	Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации соусов	Совершенствование навыков приготовления и оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Подбор и проверка качества сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		
	/ 12 ч	Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с соблюдением санитарного и временного режимов и техники безопасности.		
	/ 12 ч	Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации канапе и холодных закусок	Оценка качества приготовленных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Соблюдение правил хранения блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности пищевой продукции.		
	/ 12 ч	Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья			
	/ 12 ч	Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, мясопродуктов			
	/ 12 ч	Тема 6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из птицы, дичи, кролика			
	/ 6 ч	Дифференцированный зачет			

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Студента(ки) \_\_\_\_\_  
 Курс \_\_\_ группа \_\_\_\_\_ Профессия 43.01.09 Повар, кондитер  
 Место проведения практики \_\_\_\_\_  
 (наименование организации)

Код	Профессиональные компетенции	Качество выполнения работ (уровень освоения)	Подпись руководителя практики от предприятия
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.		

Критерии оценки уровня освоения профессиональных компетенций:

Способность к освоению процесса выполнения работ под непосредственным руководством наставника:

1 уровень освоения - **Оценка «3»**

Готовность консультативно или самостоятельно выполнять работы в соответствии с технологией и (или требованиями организации):

2 уровень освоения - **Оценка «4»**

Готовность представить самостоятельно выполненную работу в соответствии с технологией и (или требованиями организации):

3 уровень освоения - **Оценка «5»**

## ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента(ки) \_\_\_\_\_

Общие компетенции, освоенные обучающимся:

1. Дисциплинарные нормы поведения

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

(соблюдает правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда, техники безопасности, действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, обеспечивает безопасность жизнедеятельности)

2. Отношение к труду \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

(проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях)

3. Профессиональные качества \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

(выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие; осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; использует информационные технологии в профессиональной деятельности; пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке)

4. Межличностные отношения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

(может работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами)

5. Предложения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
 /ФИО, должность

МП

Подпись руководителя практики от образовательного учреждения

\_\_\_\_\_  
 /ФИО, должность

## МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

## ОТЧЕТ

Студента \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс 2 Группа \_\_\_\_\_

Наименование предприятия: \_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Вид практики	Период	Руководитель практики от образовательного учреждения	Руководитель практики от предприятия
Производственная практика по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			

Красноярск, 202\_

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Введение	
1 Общая характеристика предприятия. Техника безопасности и санитария и гигиена на предприятии.	
2 Организация работы холодного цеха	
3 Технологический процесс приготовления холодного блюда/кулинарного изделия/закуски сложного ассортимента <i>(выбор соответствует индивидуальному заданию. Приложение Е)</i>	
Заключение	
Библиографический список	
Приложение А. Технологическая схема приготовления холодного блюда/кулинарного изделия/закуски сложного ассортимента <i>«Название»</i>	

Перечень индивидуальных заданий к отчету по производственной практике по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

<i>Номер варианта соответствует номеру по списку в журнале</i>	<i>Наименование блюда*</i>
Вариант №1	Бутерброды с паштетом
Вариант №2	Закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами
Вариант №3	Корзиночки с языком
Вариант №4	Волованы с курицей
Вариант №5	Салат «Летний»
Вариант №6	Салат «Витаминный»
Вариант №7	«Салат «Рассолс»
Вариант №8	Салат столичный
Вариант №9	Винегрет с рыбой горячего копчения
Вариант №10	Помидоры, фаршированные грибами
Вариант №11	Баклажаны, фаршированные овощами
Вариант №12	Сельдь с гарниром
Вариант №13	Сельдь рубленая с гарниром
Вариант №14	Килька с яйцом и луком
Вариант №15	Рыба отварная с гарниром и хреном
Вариант №16	Рыба под майонезом
Вариант №17	Морепродукты под майонезом
Вариант №18	Рыба заливная с гарниром
Вариант №19	Жареная рыба под маринадом
Вариант №20	Ассорти мясное
Вариант №21	Филе птицы под майонезом
Вариант №22	Студень говяжий
Вариант №23	Салат яичный
Вариант №24	Яйца, фаршированные луком
Вариант №25	Перец, фаршированный овощами

\* Студенту предоставляется право самостоятельного выбора основного сырья, гарнира и соуса.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	26

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

## **1.1. Область применения рабочей программы учебной практики**

Рабочая программа учебной практики - является частью основной профессиональной образовательной программы ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- 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.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 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.

Спецификация ПК/ разделов учебной практики

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>			
<p><b>ПК</b>  <b>4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартам и чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартам и чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативные технические документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять дезинфицирующие средства ; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии с стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный</p>	

	инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения продуктов. виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения продуктов. виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья,

		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад.	продуктов, материалов.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Форматы оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать	Использование актуальной	Определять актуальность нормативно-правовой	Содержание актуальной нормативно-правовой

собственное профессиональное и личностное развитие	нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность.	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.			
<b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	сырья и продуктов.
Приготовление холодных сладких блюд, десертов.	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропо, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов для холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияэксплуатаци</li> </ul>	<p>Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	

		и оборудования, инвентаря инструментов.	
Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов.	<p>Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования и заполнения этикеток упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристики контрольно-кассовых машин; правила осуществления кассовых операций; порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; степень ответственности за</p>	

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.
<b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	Приготовление горячих сладких блюд, десертов	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать,	Методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

		<p>протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul> <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>
	<p>Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусков на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура</p>

		<p>подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	<p>подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила заполнения этикеток, правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p>

<p>подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>		<p>дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление холодных напитков.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;  - смешивать различныесоки с другими ингредиентам;  - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;  - готовить морсы, компоты, холодные фруктовые напитки;  - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;  - готовить лимонады;  - готовить холодные алкогольные напитки;  - готовить горячие напитки</p>	<p>Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>

	<p>(чай, кофе) для подачи в холодном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>- определять степень готовности напитков;</li> <li>- доводить их до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления.</li> </ul>	
Хранение, отпуск холодных напитков	<p>Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.</p>
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента;</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия</p>

	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;принимать оплату наличными деньгами;принимать и оформлять;безналичные платежи;составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>платежей;правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическимитребованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>

		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	
Приготовление горячих напитков	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>- определять степень готовности напитков;</li> <li>- доводить их до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления.</li> </ul>	<p>Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойства основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
Хранение, отпуск горячих напитков	<p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на</li> </ul>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи;</p>	

		вынос, для транспортирования.	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования и заполнения этикеток упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента.
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять; безналичные платежи;</li> </ul> <p>составлять отчет по платежам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</li> </ul>	<p>Ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном</p>

	<p>деятельности.          Определение этапов решения задачи.          Определение потребности в информации.          Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.          Разработка детального плана действий.</p>	<p>для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы.          Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.          Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.          Методы работы в профессиональной и смежных сферах.          Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.          Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.          Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска.          Структурировать получаемую информацию.          Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска.          Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.          Применение современной научной профессиональной терминологии.          Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.          Современная научная и профессиональная терминология.          Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>

<b>OK 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
<b>OK 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
<b>OK 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
<b>OK 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>OK 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>OK 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная

	<p>темы.</p>	<p>знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
--	--------------	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

### 2.1. Структура профессионального модуля

Наименование профессиональных модулей и коды профессиональных компетенций	Наименование разделов программы учебной практики	Всего часов
<p><b>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>ПК 4.1-4.5</b></p>	<p><b>Раздел модуля 4.1.</b> Организация процессов обработки сырья, и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ПК 4.1 ОК.01; ОК.02; ОК.03; ОК.04; ОК.07</p>	<b>6</b>
	<p><b>Раздел модуля 4.2.</b> Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>ПК 4.1 -4.5 ОК.01; ОК.02; ОК.03; ОК.04; ОК.05; ОК.06; ОК.07; ОК.09, ОК.10</p>	<b>66</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>72 часа</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			
<b>Тема 1.1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению и подготовке к реализации сладких блюд, десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	1. Организация работ в холодном и горячем цехе (зоне кухни ресторана) по приготовлению сладких блюд и напитков. Организация процесса механической кулинарной обработки сырья для них. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ на технологическом оборудовании.	<b>1</b>	<b>6</b>
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	<b>1</b>	
	3. Организация хранения полуфабрикатов для сладких блюда напитков в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	<b>1</b>	
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	<b>1</b>		
<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			<b>66</b>
<b>Тема 2.1</b> Холодные сладкие блюда	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
Тема 1. Холодные сладкие блюда			<b>24</b>
	1. Приготовление свежих фруктов, ягод, citrusовых; фруктов в сиропе; компотов.	<b>1</b>	<b>6</b>
2. Органолептическая оценка качества и безопасности блюд. Характеристика способов хранения интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения и реализации.	<b>1</b>		
Тема 2. Холодные сладкие блюда	1. Приготовление желированных сладких блюд.	<b>1</b>	<b>6</b>
	2. Органолептическая оценка качества и безопасности блюд. Характеристика способов хранения	<b>1</b>	

	интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения и реализации.		
Тема 3. Холодные сладкие блюда	1.Приготовление мороженого, парфе, щербетов, сорбе.	1	6
	2.Органолептическая оценка качества и безопасности блюд. Характеристика способов хранения интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения и реализации.	1	
Тема 4. Холодные сладкие блюда	1. Приготовление кремов.	1	6
	2.Органолептическая оценка качества и безопасности блюд. Характеристика способов хранения интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения и реализации.	1	
<b>Тема 2.2 Горячие сладкие блюда</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>36</b>
Тема 1 Горячие сладкие блюда	1. Приготовление: гренки, блинчики, бисквиты.	1	6
	2. Бракераж горячих сладких блюд. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	1	
Тема 2 Горячие сладкие блюда	1.Приготовление: гренки, блинчики, бисквиты.	1	6
	2.Бракераж горячих сладких блюд. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	1	
Тема 3 Горячие сладкие блюда	1.Приготовление: горячие сладкие блюда с яблоками.	1	6
	2.Бракераж горячих сладких блюд. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	1	
Тема 4 Горячие сладкие блюда	1.Приготовление горячих десертов: пудинги, суфле.	1	6
	2.Бракераж горячих сладких блюд. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	1	
Тема 5 Горячие сладкие блюда	1.Приготовление горячих десертов: пудинги, суфле.	1	6
	2.Бракераж горячих сладких блюд. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	1	
Тема 6 Горячие сладкие блюда	1.Приготовление других десертов. Павлова, меренги.	1	6
	2.Бракераж горячих сладких блюд. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	1	
<b>Тема 2.3 Напитки холодные и горячие</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление холодных напитков в ассортименте. Ассортимент вкусовых добавок и ароматизаторов для напитков. Техника порционирования, варианты оформления и сервировки.	1	
	2. Приготовление горячих напитков в ассортименте.	1	
	3. Приготовление квасов, клюшонов, лимонадов, холодного чая, смузи, гранитэ, напитков из свежих и сушеных ягод и фруктов, безалкогольных коктейлей.	1	
	4. Бракераж холодных и горячих напитков. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения и реализации.	1	
<b>Всего</b>			<b>72</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в учебных мастерской «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков».

**Оборудование и технологическое оснащение мастерской (учебная кухня ресторана) и рабочих мест:**

**Зона холодного цеха**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор), хлеборезка-лайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный.

**Зона горячего цеха**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь, конвектомат или пароконвектомат.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная, стол с охлаждаемой горкой.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, кисти силиконовые, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для правки ножей, корзины для органических и неорганических отходов; набор кастрюль 5 л, 3 л, 2 л, 1,5 л, 1 л; сотейники 0.8 л, 0.6 л, 0.2 л; набор сковород диаметром 24 см, 32 см; разливательные ложки, мерные ложки, выемки, формочки, горелка газовая ручная, сковороды порционные, противни, посуда для порционного запекания блюд, формы для железированных блюд, пудингов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюда прямоугольные, десертные тарелки мелкие и глубокие; пирожковые тарелки, креманки, соусники, стаканы с толстым дном хайболы, роксы, коллинзы.

**Зона оплаты готовой продукции:**

Программное обеспечение R-Keer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Российская Федерация. Постановления.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.

Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 8-е изд. перераб. и доп. Учебник для начального профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012-320 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.

#### ***Дополнительные источники:***

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для проф. образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012-160 с.

Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для проф. образов. / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-132 с.

Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2010-112 с.

Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

#### ***Интернет-ресурсы***

Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>

Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий по практике.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания, умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>			
<p><b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Знания.</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

<p>назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>		
<p><b>Умения.</b>          Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;          владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;          соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;          соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.          Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;          подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;          соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.          Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.          Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>
<p><b>Действия.</b></p>		

	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>			
<p>ПК 4.1-4.4 <b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами <b>ПК 4.2.</b> Осуществлять</p>	<p><b>Знания:</b> Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Методы приготовления сладких блюд, десертов, напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи сладких блюд, десертов, напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>требования к безопасности хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования и заполнения этикеток упакованных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристики контрольно-кассовых машин; правила осуществления кассовых операций; порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</p>		
<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Умения:</b> Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков с соблюдением требований безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul>		
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> </ul> <p>ПК 4.4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морсы, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> </ul> <p>ПК 4.5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофе машины;</li> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>- определять степень готовности напитков;</li> <li>- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов для сладких блюд, десертов, напитков; доводить их до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</li> </ul> <p>Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для них с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
--	---	--	--

	<p><b>Действия:</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сладких блюд, десертов, напитков.          Приготовление сладких блюд, десертов, напитков.          Хранение, отпуск сладких блюд, десертов, напитков.          Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
	<p><b>Итоговый контроль:</b> Дифференцированный зачет (тестирование).</p>		

#### 4.1 Итоговая оценка

Итоговая оценка осуществляется в рамках квалификационного/демонстрационного экзамена по профессиональному модулю, в ходе которого, в рамках комплексного практического задания обучающийся демонстрирует освоенные ПК и ОК в условиях, приближенных к трудовой деятельности.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
производственной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
ПРИЛОЖЕНИЯ	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар и кондитер, профессиональным стандартом «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (регистрационный номер 557).

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК):

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.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения производственной практики профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе
-------------------------	--

	авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

**1.3** Количество часов на учебную практику: Всего 3 недели, 108 часов.

**1.4** Срок проведения: Курс 4 семестр 5

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов программы производственной практики	Всего часов
ПК 4.1.-4. 5	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов	42
	Раздел 2. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов	42
ОК 01-07, 09-10	Раздел 3. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков	24
<b>ВСЕГО:</b>		<b>108</b>

### 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Виды работ	Наименование разделов, тем производственной практики	Всего часов
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09-10	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного</p>	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов	42
		Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества салатов.	6
		Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления холодных десертов (желированных десертов). Контроль качества и безопасности салатов желированных десертов.	6
		Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления холодных десертов (желированных десертов). Контроль качества и безопасности салатов желированных десертов.	6
		Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления холодных десертов (мороженого). Контроль качества и безопасности хранения и транспортировки мороженого.	12
		Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления холодных десертов (сорбетов, парфе). Контроль качества и безопасности хранения и транспортировки мороженого.	6
		Тема 6. Приготовление свежих фруктов, ягод, цитрусовых; фруктов в сиропе; компотов. Контроль качества компотов	6
		Тема 7. Приготовление кремов. Органолептическая оценка качества и безопасности блюд. Характеристика способов хранения интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование:	6

<p>ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	условия, температурный режим, сроки хранения и реализации.	
	Раздел 2. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов	42
	Тема 8. Отработка приемов приготовления и оформления горячих десертов –на основе шоколада. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления горячих десертов с различными начинками в зависимости от сезонности. Контроль качества и безопасности при приготовлении сложных десертов.	6
	Тема 10. Приготовление национальных горячих десертов.	6
	Тема 11. Приготовление десертов с использованием регионального сырья и новейших современных десертов.	6
	Тема 12. Отработка приемов приготовления и оформления горячих десертов –кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов, соусов и суфле. Отработка навыков оформления десертов.	6
	Тема 13 Отработка приемов приготовления и оформления брендовых горячих и холодных десертов	6
	Тема 14. Применением новых технологий и оборудования, приготовление авторских десертов.	6
	Раздел 3. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков	24
	Тема 15. Приготовление холодных напитков	6
	Тема 16 Приготовление горячих напитков.	6
	Тема 17 Приготовление национальных холодных напитков	6
	Тема 18 Приготовление национальных горячих напитков. Дифференцированный зачет	6

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы производственной практики обеспечена производственной лабораторией (мастерской) «Производственная кухня ресторана» с зонами для первичной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и дичи.

Производственная практика реализуется в мастерской (производственной лаборатории) и включает оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking».

Оборудование и технологическое оснащение мастерской (Производственная кухня ресторана) и рабочих мест:

##### Оборудование:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Овощерезка;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Машина для вакуумной упаковки;

Нитраттестер;

Стол производственный;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

Набор инструментов для карвинга;

Набор ножей «поварская тройка»;

Ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

Тяпки;

Топорики;

Тендрайзеры ручные;

Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

Набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

Подставка для разделочных досок;

Мерные стаканы;

Мерные ложки;

Кисти силиконовые;

Миски (нержавеющая сталь);

Шенуа;

Лопатки (металлические, силиконовые);

Щипцы кулинарные;

Камень точильный или мусат для правки ножей;

Корзины для органических и неорганических отходов;

наборы гастроемкостей 5 л, 3 л, 2 л, 1,5 л, 1 л;

Расходные материалы:

Пергамент;

Стрейч пленка для пищевых продуктов;

Пакеты для вакуумного аппарата;

Шпагат,

Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

Перчатки силиконовые.

Посуда для презентации:

Тарелки глубокие (шляпа);

Тарелки плоские диаметром 24см, 32см;

Блюда прямоугольные;

Соусники.

Зона оплаты готовой продукции:

Программное обеспечение R-Keper;

Кассовый аппарат;

Терминал безналичной оплаты.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

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

##### *Основные источники:*

Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Российская Федерация. Постановления.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. -М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. -М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

СанПиН 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 15.04.2003. – Москва: Минздрав России, 2004. – 24с.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Под общ. ред. Харченко Н. Э. - М.: Академия, 2017. - 512 с.

Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 400 с.

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. – 2-е издание, стер, учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-176 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 13-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016-320 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-160 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник. – 4-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. – 128 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования/ В.В. Усов. – 14-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. - 432с.

Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Учебник для проф. образования. – 1 – издание, стер. - М.: Академия, 2016. – 176 с.

#### ***Дополнительные источники:***

Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум. – 3-е издание, учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-128 с.

Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для проф. образования / Т.А. Качурина. – 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014-160 с.

Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие проф. образов. / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-208 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. – 1-е издание. - М.: Академия, 2014. – 128 с.

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### ***Интернет-ресурсы***

1. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 № 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.
2. Доктрина продовольственной безопасности: утв. указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://www.garant.ru>.
3. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>.
4. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kuxarka.ru/news/1338.html>.
5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>.
6. Охрана труда в России [электронный ресурс] / режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [электронный ресурс] / режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>.
8. Все журналы [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>.
9. Кулинарные рецепты [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.eda-server.ru>.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется в один период. Производственная практика проводится в производственной кухне ресторана образовательной организации в соответствии с требованиями к оснащению, указанными в п.3.1 рабочей программы.

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения.

Реализация производственной практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной производственной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 03.18.2014 г. № 06-281 «О направлении требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»), организация прохождения производственной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами должна проводиться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Руководителем практики от образовательной организации должна быть оказана помощь инвалидам и в преодолении барьеров, мешающих прохождению ими производственной практики наравне с другими лицами. Однако, для полноценного прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, им должна оказываться необходимая помощь педагога-психолога, специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения; при необходимости – сурдопедагога, сурдопереводчика (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением слуха), тифлопедагога (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением зрения).

При определении мест прохождения производственной практики обучающимся, имеющим инвалидность, необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медикосоциальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются

специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Желательно прохождение производственной практики на базе образовательной организации. В том случае, если практика проходит (по желанию студента) за пределами университета, необходимо убедиться, что обучающемуся организованы максимально комфортные условия для работы и сбора материала, предоставлены возможности прохождения практики наравне с другими лицами. Создание безбарьерной среды при прохождении производственной практики должно учитывать потребности лиц с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Вся территория места прохождения практики должна соответствовать условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Руководители практики должны быть ознакомлены с психологофизиологическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывать их при организации производственной практики.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы производственной практики обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы производственной практики на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы практики (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;       <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;               <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li></ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</li> <li>– предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	- практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии.</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

Студента(ки) \_\_\_\_\_ Курс\_\_ группа\_\_\_\_\_

Специальность 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Вид практики	Дата/ Кол-во часов	Наименование разделов, тем учебной практики	Виды работ	Оценка	Подпись руководителя практики
Производственная практика по ПМ.04	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов				
	/6 ч	Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества салатов.	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	/6 ч	Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления холодных десертов (желированных десертов). Контроль качества и безопасности салатов желированных десертов.	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
	/6 ч	Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления холодных десертов (желированных десертов). Контроль качества и безопасности салатов желированных десертов.	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
	/6 ч	Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления холодных десертов (мороженого). Контроль качества и безопасности хранения и транспортировки мороженого.	7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
/6 ч	Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления холодных десертов (сорбетов,	8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности			

		парфе). Контроль качества и безопасности хранения и транспортировки мороженого.	пожаробезопасности, охраны труда.		
/6 ч		Тема 6. Приготовление свежих фруктов, ягод, цитрусовых; фруктов в сиропе; компотов. Контроль качества компотов	9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
/6 ч		Тема 7. Приготовление кремов. Органолептическая оценка качества и безопасности блюд. Характеристика способов хранения интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения и реализации.	12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
Раздел 2. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов			14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.		
/6 ч		Тема 8. Отработка приемов приготовления и оформления горячих десертов –на основе шоколада. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
/6 ч		Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления горячих десертов с различными начинками в зависимости от сезонности. Контроль качества и безопасности при приготовлении сложных десертов.	17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
/6 ч		Тема 10. Приготовление национальных горячих десертов.	19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
/6 ч		Тема 11. Приготовление десертов с использованием регионального сырья и новейших современных десертов.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
/6 ч		Тема 12. Отработка приемов приготовления и оформления горячих десертов –кремы и суфле. Контроль качества и			

		безопасности кремов, соусов и суфле. Отработка навыков оформления десертов.		
	/6 ч	Тема 13 Отработка приемов приготовления и оформления брендовых горячих и холодных десертов		
	/6 ч	Тема 14. Применением новых технологий и оборудования, приготовление авторских десертов.		
	Раздел 3. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков			
	/6 ч	Тема 15. Приготовление холодных напитков		
	/6 ч	Тема 16 Приготовление горячих напитков.		
	/6 ч	Тема 17 Приготовление национальных холодных напитков		
	/6 ч	Тема 18 Приготовление национальных горячих напитков. Дифференцированный зачет		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики - является частью основной профессиональной образовательной программы ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить вид деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- 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.

Освоение учебной практики направлено на развитие общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 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.

### Спецификация ПК/ разделов учебной практики

Формируемые компетенции	Название раздела		
	действия	умения	знания
<b>Раздел 1. Организация рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>			
<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать	Подготовка, уборка рабочего места	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте	Требования охраны труда, пожарной

<p>рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  Обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;  Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>безопасности и производственной санитарии в организации питания;  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  Организация работ в кондитерском цехе;  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;  Подготавливать к работе, проверять технологическое</p>	<p>инвентаря и производственной посуды;  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-</p>

	приборов.	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	ченных для последующего использования; Правила утилизации отходов; Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	мучных кондитерских изделий; Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>			
<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. <b>ПК 5.4.</b>	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; Осуществлять взаимозаменяемость	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>		<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов.</p>	
	<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства;</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий;</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке;</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;</p> <p>Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий;</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.</p>

		<p>в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	<p>Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);</p> <p>Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи;</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных</p>

		<p>изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.</p>	<p>кондитерских изделий;</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>Составлять отчет по платежам;</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>Владеть профессиональной терминологией;</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей;</p> <p>Правила торговли;</p> <p>Виды оплаты по платежам;</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>Правила общения с потребителями;</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>ОК 01.</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения</p>

	<p>потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 02.</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>

клиентами.			
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура учебной практики

Наименование профессиональных модулей и коды профессиональных компетенций	Наименование разделов программы учебной практики	Всего часов
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  <i>ПК 5.1-5.5</i>	<i>Раздел 1. Организация рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i> <i>ПК 5.1-5.2</i> <i>ОК 01.</i> <i>ОК 04.</i> <i>ОК 07.</i>	<b>6</b>
	<i>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>  <i>ПК 5.2-5.5</i> <i>ОК 01.</i> <i>ОК 02.</i> <i>ОК 04.</i> <i>ОК 07.</i> <i>ОК 09.</i> <i>ОК 10.</i>	<b>174</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>180 часов</b>

**2.2 Содержание учебной практики «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	
1	2	3	
<b>Раздел 1. ПМ 05. Организация рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Подготовка рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	<p><i>Содержание</i></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>2. Охрана труда и производственная санитария.</p> <p>3. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Регламенты, стандарты, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).</p> <p>5. Правила утилизации отходов.</p>	<p><i>Уровень освоения</i></p> <p>1,2</p> <p>1, 2</p> <p>1, 2</p> <p>1, 2</p> <p>1</p>	3
<b>Тема 1.2. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	<p><i>Содержание</i></p> <p>1. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Виды, назначение оборудования, инвентаря, используемых для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства (желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки).</p> <p>5. Требования к качеству сырья и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.</p>	<p><i>Уровень освоения</i></p> <p>1, 2</p> <p>1, 2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	3
<b>Раздел 2 ПМ 05. Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>174</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление отделочных</b>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>12</b>

<i>полуфабрикатов. Фарши и начинки.</i>	1. Приготовление сиропов с учётом их назначения.	1, 2	
	2. Приготовление помады и глазури.	1, 2	
	2. Приготовление карамели. Приготовление украшений из карамели и шоколада.	1, 2	
	3. Приготовление мастики и марципана. Вырубка и лепка украшений из мастики.	1, 2	
	4. Приготовление украшений из айсинга.	1, 2	
	5. Требования к безопасности отделочных полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	1, 2	
	6. Приготовление фаршей и начинок, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	1, 2	
<b>Тема 2.2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>48</b>
Тема 1: Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	1. Приготовление дрожжевого безопарного теста.	1, 2	<b>6</b>
	2. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление хлеба из дрожжевого безопарного теста.	2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
Тема 2: Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	1. Приготовление дрожжевого опарного теста.	1, 2	<b>12</b>
	2. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Приготовление хлеба из дрожжевого опарного теста.	2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
Тема 3: Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	1. Приготовление дрожжевого безопарного теста.	1, 2	<b>6</b>
	2. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
Тема 4: Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	1. Приготовление дрожжевого опарного теста.	1, 2	<b>6</b>
	2. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.	1, 2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
Тема 5: Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	1. Приготовление слоеного дрожжевого теста. Приготовление хлебобулочных изделий из слоёного дрожжевого теста.	1, 2	<b>12</b>
	2. Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.	2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
Тема 6: Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	1. Приготовление дрожжевого теста.	1, 2	<b>6</b>
	2. Приготовление праздничного хлеба из дрожжевого теста.	2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	2	

<b>Тема 2.3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>60</b>
Тема 1: Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	1, 2	12
	2. Приготовление вафельного теста и изделий из него.	1,2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
Тема 2: Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Приготовление пряничного теста и изделий из него.	1,2	12
	2. Приготовление песочного теста и изделий из него.	1,2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
Тема 3: Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	1, 2	12
	2. Приготовление заварного теста и изделий из него.	1,2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
Тема 4: Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Приготовление слоёного теста и изделий из него.	1,2	12
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
Тема 5: Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Приготовление воздушного теста и изделий из него.	1,2	12
	2. Приготовление миндального теста и изделий из него.	1, 2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
<b>Тема 2.4. Приготовление пирожных и тортов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>54</b>
Тема 1: Приготовление пирожных и тортов.	1. Приготовление бисквитных пирожных и тортов.	1, 2	12
	2. Современные тенденции в вариантах оформления пирожных и тортов.	2	
	3. Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	2	
	4. Контроль качества, хранение и транспортирование пирожных и тортов.	2	
Тема 2: Приготовление пирожных и тортов.	1. Приготовление песочных пирожных и тортов.	1, 2	12
	2. Современные тенденции в вариантах оформления пирожных и тортов.	2	
	3. Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	2	
	4. Контроль качества, хранение и транспортирование пирожных и тортов.	2	
Тема 3: Приготовление пирожных и тортов.	1. Приготовление слоёных пирожных и тортов.	1, 2	12
	2. Приготовление воздушных пирожных и тортов.	1,2	

	3. Современные тенденции в вариантах оформления пирожных и тортов.	2	
	4. Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	2	
	5. Контроль качества, хранение и транспортирование пирожных и тортов.	2	
Тема 4: Приготовление пирожных и тортов.	1. Приготовление заварных пирожных.	1, 2	12
	2. Приготовление десертных пирожных.	1,2	
	3. Современные тенденции в вариантах оформления пирожных и тортов.	2	
	4. Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	2	
	5. Контроль качества, хранение и транспортирование пирожных и тортов.	2	
Тема 5: Приготовление пирожных и тортов.	1. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных.	1, 2	6
	2. Современные тенденции в вариантах оформления пирожных и тортов.	2	
	3. Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	2	
	4. Контроль качества, хранение и транспортирование пирожных и тортов.	2	
<b>ВСЕГО</b>			<b>180</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы учебной практики имеется учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», мастерская «Учебная кухня ресторана с зоной для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** компьютерный стол, интерактивная доска, проектор, столы для обучающихся, компьютер с выходом в Internet, комплект учебно-методической документации, плакаты, муляжи мучных кондитерских изделий.

**Оборудование и технологическое оснащение мастерской (учебная кухня ресторана) и рабочих мест:**

##### *Зона кондитерского цеха*

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный.

Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, пекарский шкаф или пароконвектомат, расстойный шкаф.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, помпа для карамели, аэрограф.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, лотки, контейнеры с крышками, нож, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), совки для сыпучих продуктов, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные), вырубki (выемки), кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные), трафареты для нанесения рисунка, нож пила (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки.

Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки и контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки), бумага пергаментная.

##### *Зона оплаты готовой продукции:*

Программное обеспечение R-Keerger, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### *Основные источники:*

ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 30389 – 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

ГОСТ Р 52462-2005. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2008. - М.: Стандартинформ, 2013. – III, 17 с.

ГОСТ Р 53072-2008 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия.- Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 17 с.

ГОСТ Р 52811-2007 Изделия хлебобулочные жареные. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2009. - М.: Стандартинформ, 2008. – III, 22 с.

ГОСТ Р 52697-2006 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2008. - М.: Стандартинформ, 2007. – III, 22 с.

ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные (бриоши, плюшка московская, сдоба Выборгская, булочка сдобная, сдоба обыкновенная, сдоба витая, булка фруктовая и т.д.).- Введ. 01.07.1990. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.

ГОСТ 9511-80 Изделия хлебобулочные слоеные (слойка датская, слойка кондитерская, слойка свердловская, конвертик слоеный с повидлом, розанчик слоеный с вареньем и т.д.).- Введ. 01.07.1981. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.

ГОСТ 27844-88 Изделия булочные (булка городская, батоны: нарезной, городской, подмосковный, столичный, студенческий, с изюмом, рожки, роглики и т.д.). - Введ. 01.07.1990. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.

ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.- Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2012. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

СанПиН 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с.
- Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / Составитель А.В. Павлов. - М.: «Гидрометеиздат», 1998. – 294 с.
- Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель П.С. Ершов. – СПб.: «Профессия», 2001. – 192 с.
- Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для сред.проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 5-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. – 496 с.
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/ Н.Г Бутейкис.- 14-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-336с.
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 12-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320 с.
- Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.
- Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 64 с.
- Ермилова С.В. «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста»: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 344 с.
- Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты. Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2013 - 80 с.
- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред.проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - 10-е издание. - М.: Академия, 2017. – 288 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
- Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 64 с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В.В. Усов. – 6-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. – 416с.
- Хроменков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учебное пособие. - М.: Издательский Центр «Академия», 2008 – 320 с.

### ***Дополнительные источники:***

- Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
- Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
- Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь / Т.А. Качурина. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013-160 с.
- Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие/ Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-132 с.
- Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 11-е издание. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.
- Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. - 3-е издание. – М.: Издательский центр «Феникс», 2012. - 315 с.

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

### **Интернет-ресурсы**

Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>

Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Кондитер», «Пекарь», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 %.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>			
<p><b>ПК 5.1</b>                      Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Знания:</b>                      Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                      Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                      Организация работ в кондитерском цехе;                      Последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                      Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                      Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                      Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;                      Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                      Правила утилизации отходов;                      Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                      Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                      Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p><b>Умения:</b>          Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;          Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;          Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;          Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;          Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;          Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;          Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;          Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;          Обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;          Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>
	<p><b>Действия:</b>          Подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.          Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b></p>			

<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Знание:</b> Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий; Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи; Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток; Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей; Правила торговли; Виды оплаты по платежам; Виды и характеристика контрольно-кассовых машин; Виды и правила осуществления кассовых операций; Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>
--	---	--	---

<p>разнообразно о ассортимента.</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразно о ассортимента.</p>	<p>Правила общения с потребителями;  Базовый словарный запас на иностранном языке;  Техника общения, ориентированная на потребителя.</p> <p><b>Умение:</b></p> <p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства;  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий;  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке;  Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;  Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий;  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости;  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое</p>		
---	---	--	--

	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;          Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;          Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;          Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);          Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;          Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;          Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;          Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи;          Составлять отчет по платежам;          Поддерживать визуальный контакт с потребителем;          Владеть профессиональной терминологией;          Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p><b>Действия:</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.          Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
		<p><b>Итоговый контроль:</b>          Дифференцированный зачет (тестирование).</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
производственной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер; профессиональным стандартом «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (регистрационный номер 557).

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Программа производственной практики разработана на основании международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills, на основании компетенций «32 Кондитерское дело».

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, и соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):

- 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, 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, 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, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 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.

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- осуществления приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм;</li> <li>- осуществления приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- осуществления приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- осуществления разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации хлебобулочные изделия и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм;</li> <li>- осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации пирожные и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- осуществлять разработки, адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</li> </ul>
знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сырьё, материалы для приготовления хлебобулочных,</li> <li>- мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- готовку, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- готовку, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочные изделия и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;</li> <li>- готовку, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- готовку, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</li> </ul>

**1.3 Количество часов на производственную практику: Всего 7 недель, 252 часа.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

### 2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов программы производственной практики	Всего часов
ПК 5.1.-5.6 ОК 01-11	Раздел модуля 1. Организация рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	236
	Дифференцированный зачет	6
<b>ВСЕГО:</b>		<b>252</b>

### 2.2 Тематический план и содержание производственной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Виды работ	Наименование разделов, тем производственной практики	Всего часов
ПК 5.1.-5.6 ОК 01-11	Организация рабочего места на предприятиях общественного питания, подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Совершенствование навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Соблюдение правил хранения отделочных полуфабрикатов и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевой продукции. Совершенствование навыков в приготовлении	Раздел модуля 1. Организация рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
		Тема 1.1. Подготовка рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
		Тема 1.2. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
		Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	236
		Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Фарши и начинки.	36
		Тема 2.2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	50

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Эксплуатация механического, теплового, холодильного, упаковочного и вспомогательного оборудования.</p>	Тема 2.3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	72
	Тема 2.4. Приготовление пирожных и тортов	72
	Дифференцированный зачет	6

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 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».**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Производственная практика по профессиональному модулю реализуется на базах практики. Базы практики – это передовые предприятия общественного питания, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные новейшим торгово-технологическим оборудованием:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный,  
шкаф морозильный.  
шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

тестомесильная машина настольная,  
взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой,  
миксер.

Тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом,  
пекарский шкаф или пароконвектомат,  
расстоечный шкаф.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп,  
нитраттестер,  
машина для вакуумной упаковки,  
термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол производственный,  
моечная ванна,  
стеллаж передвижной,  
производственный стол с ящиками,  
производственный стол с охлаждаемой столешницей,  
полка или шкаф для специй,  
эссенций,  
красителей,  
лампа для карамели,  
аппарат для темперирования шоколада,  
помпа для карамели,  
аэрограф.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

кастрюли,  
функциональные емкости из нержавеющей стали,  
мерные емкости,  
термометр инфракрасный,

венчик,  
лопатка,  
сито,  
скребок пластиковый,  
скребок металлический,  
лотки,  
контейнеры с крышками,  
нож,  
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),  
совки для сыпучих продуктов,  
скалки деревянные,  
скалки рифлёные,  
резцы (фигурные),  
вырубки (выемки),  
кондитерские листы,  
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные),  
трафареты для нанесения рисунка,  
нож пилка (300 мм),  
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),  
кондитерские мешки,  
насадки для кондитерских мешков,  
ножницы,  
кондитерские гребенки.

#### Расходные материалы:

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки и контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки),  
бумага пергаментная.

Зона оплаты готовой продукции:

Программное обеспечение R-Keerger,  
кассовый аппарат,  
терминал безналичной оплаты.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику,  
Студенты проходят практику на рабочих местах кондитера на всех отделениях.

Программа производственной практики разработана с учетом потребностей работодателей.

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

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

#### ***Основные источники:***

ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. -М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. -М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,

реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 30389 – 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

ГОСТ Р 52462-2005. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2008. - М.: Стандартинформ, 2013. – III, 17 с.

ГОСТ Р 53072-2008 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия.- Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 17 с.

ГОСТ Р 52811-2007 Изделия хлебобулочные жареные. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2009. - М.: Стандартинформ, 2008. – III, 22 с.

ГОСТ Р 52697-2006 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2008. - М.: Стандартинформ, 2007. – III, 22 с.

ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные (бриоши, плюшка московская, сдоба Выборгская, булочка сдобная, сдоба обыкновенная, сдоба витая, булка фруктовая и т.д.).- Введ. 01.07.1990. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.

ГОСТ 9511-80 Изделия хлебобулочные слоеные (слойка датская, слойка кондитерская, слойка свердловская, конвертик слоеный с повидлом, розанчик слоеный с вареньем и т.д.).- Введ. 01.07.1981. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.

ГОСТ 27844-88 Изделия булочные (булка городская, батоны: нарезной, городской, подмосковный, столичный, студенческий, с изюмом, рожки, роглики и т.д.). - Введ. 01.07.1990. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.

ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.- Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2012. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

СанПиН 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с.
- Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / Составитель А.В. Павлов. - М.: «Гидрометеиздат», 1998. – 294 с.
- Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель П.С. Ершов. – СПб.: «Профессия», 2001. – 192 с.
- Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для сред.проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 5-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. – 496 с.
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. Образования/ Н.Г Бутейкис.- 14-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-336с.
- Солин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 12-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320 с.
- Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.
- 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.) учебник, Академия, 2017
- Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник , Академия, 2018
- Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий (8-е изд., стер.) учебник, Академия, 2017
- Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (10-е изд.) учебник, Академия, 2017
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко, КноРус, 2018.(Электронный ресурс)
- Дополнительные источники:**
- Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
- Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
- Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь / Т.А. Качурина. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013-160 с.
- Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие/ Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-132 с.
- Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 11-е издание. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.
- Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. - 3-е издание. – М.: Издательский центр «Феникс», 2012. - 315 с.
- CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### **Интернет-ресурсы**

- Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
- Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>

### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация производственной практики обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой практики (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

Коды профессиональных компетенций	Умения и действия	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1. – 5.6</b> <b>ОК</b> <b>01,02,04,07,09,10,11</b></p>	<p>Оценить наличие ресурсов;                      -составить заявку и обеспечить получение продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;                      - оценить качество и безопасность используемого сырья, продуктов, материалов;                      - объяснять правила и продемонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;                      -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;                      - продемонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;                      контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования,                      - обеспечивать выполнение работы бригады пекарей, кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                      - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                      - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;                      - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;                      - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;                      - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию приготовленных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;                      - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>	<p>правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов</p> <p>адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; правильность организации рабочего места по обработке основного и дополнительного сырья вручную и механическим</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:                      - заданий по производственной практике;                      - заданий для отчета по производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:                      - практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике;                      - защита отчета по производственной практике.</p>

	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- охлаждать, обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- изготавливать отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изготавливать мучные кондитерские изделия сложного ассортимента;</li> <li>- изготавливать пирожные и торты сложного ассортимента;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их тепловой обработки;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим тепловой обработки;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- определять органолептическими способами степень готовности и качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный режим при подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul>	<p>способом; владение приемами первичной и тепловой обработки; рациональность использования основного и дополнительного сырья при их обработке; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки; рациональность действий</p> <p><i>отлично»</i> - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса; умелое обращение с технологическим оборудованием и инвентарём, применение рациональных приёмов труда; строгое соблюдение требований охраны труда и</p>	
--	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- порционировать, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- оформлять тарелку и блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный режим при хранении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</li> <li>проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для</li> </ul>	<p>пожарной безопасности;</p> <p>«хорошо» - в процессе выполнения работы имели место совершение одной ошибки или двух-трех неточностей, но которые не повлияли на качество изделия;</p> <p>«удовлетворительно» - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса с соблюдением технологического процесса, но допущены существенные ошибки и недочёты которые не значительно повлияли на качество изделия;</p> <p>«неудовлетворительно» - работа выполнена не качественно, в несоответствии с нормативно-технической</p>	
--	--	--	--

	<p>создания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</li> <li>- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать проработку разработанных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и корректировать рецептуру;</li> <li>- анализировать разработанную рецептуру;</li> <li>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа</li> <li>- рассчитывать цену на разработанный хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать выход изделий;</li> <li>рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;</li> <li>составлять технологически верные описания приготовления;</li> <li>- предлагать продажные цены с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;</li> <li>- представлять разработанные изделия руководству и потенциальным клиентам;</li> <li>- выбирать формы и методы презентации;</li> <li>- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур;</li> <li>- анализировать спрос на новые изделия;</li> </ul>	<p>документацией и не соблюдением технологического процесса; допущены существенные ошибки, и недочёты которые повлияли на качество изделий</p>	
--	--	--	--