

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА, СОДЕРЖАНИЕ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность **43.01.09 Повар, кондитер**
Учебная группа **43.00.00 Сервис и туризм**

<p>Заключение заявленная программа практики СООТВЕТСТВУЕТ:</p> <p>Требованиям по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)</p> <p>Согласовано:</p> <p>Организация: <i>ИП «Ильинский»</i></p> <p>Директор: <i>Ильинский</i></p> <p>М.П. «Колледж Сервис и туризм»</p> <p>2024</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»</p> <p>Зам. директора по УР: <i>Ильинский</i></p> <p>Года обучения: 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025</p> <p><i>Ильинский</i> / Д.В. Сафронов</p>
--	--

Программа учебной и производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО)

43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ямало-Ненецкого автономного округа "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Составители: Смирнова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Жернова Рената Викторовна, мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Рекомендована: П(Ц)К социально-экономических дисциплин ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Заключение № 5 от "26" 05 2021 г.

Всего, 1584

в том числе:

учебная 612

производственная 972

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**
- 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение студентами практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1.2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстрой мышления и принятия решений.

1.3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ

Учебная практика базируется на освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента»
- ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента»
- ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента»

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

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

Учебная практика базируется на освоении учебных дисциплин:

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

~~ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»~~

ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

ОП.06 «Охрана труда»

ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Изучение разделов и тем перечисленных профессиональных модулей дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в учебной лаборатории расположенной на территории ГБОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж» и на рабочих местах предприятий общественного питания согласно договоров.

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в течение учебного года на 2, 3, 4 курсах.

Учебной практикой руководят мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательно-стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами

профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

2.1. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Общие компетенции:

<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы,</p>
<p>применительно к различным контекстам.</p>	<p>составить план действия; определить 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>Знания: 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи для 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>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории</p>

	личностное развитие	профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять

	<p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
<p>ОК 9.</p>	<p>Использовать технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10.</p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Умения: 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11.</p>	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p>

Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выставления презентации; кредитные банковские продукты

Основные виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в: – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья различного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p>

			– ведении расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика различного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектowaniu), упаковке на
			вынос, хранение полуфабрикатов,
			ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ВД2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров различного ассортимента		Практический опыт в: – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов различного ассортимента		Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов различного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разнообразного ассортимента, в том числе региональных; всех видов расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</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>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>

	кролика разнообразного ассортимента	– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	Практический опыт: – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного
кулинарных изделий, кулинарных изделий, закусок	рекламными	инвентаря, инструментов, весов, измерительных приборов
закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске

		продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями <p>при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудованное, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

		<p>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодельствии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Практический опыт в:</p> <p>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодельствии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</p> <p>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодельствии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков</p> <p>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодельствии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</p> <p>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодельствии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ВД 5.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>— подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>— подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>

	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске</p> <p>продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий – хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания /рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусовые;
- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря;
- образовательные учреждения /школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы;
- фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, магазины кулинарии.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Структура распределения учебной и производственной практики по профессиональным модулям

№ п/п	Профессиональные модули (ПМ)		Вид практики	Условия реализации практики	Курс и семестр изучения	Длительность в неделях (часах)
	Наименов. Профессии. модуля	Объем обязательных учебных занятий, с учетом часов				
вариативной части						
1	ПМ.01	288	УП.01	концентрировано	1 курс, 2 сем.	108
			ПП.01	концентрировано	2 курс, 4 сем.	144
			УП.02	концентрировано	3 курс, 5 сем.	180
2	ПМ.02	396	ПП.02	концентрировано	3 курс, 5-6 сем.	216
			УП.03	концентрировано	3 курс, 6 сем.	108
			ПП.03	концентрировано	3 курс, 6 сем.	144
3	ПМ.03	252	УП.04	концентрировано	4 курс, 7 сем.	72
			ПП.04	концентрировано	4 курс, 7 сем.	108
			УП.05	концентрировано	4 курс, 7 сем.	144
4	ПМ.04	180	ПП.05	концентрировано	4 курс, 8 сем.	360
			УП.05	концентрировано	4 курс, 8 сем.	360
5	ПМ.05	504				

3.2 Содержание учебной и производственной практики (по профилю специальности)

УП.01. Учебная практика

Профессия СПО «Повар. Кондитер»

1 курс, 2 семестр

Количество часов – 108

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

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Наименование тем	Урок	Содержание работ	Объем часов	Виды деятельности и профессиональные компетенции
1		2	3	4
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него				
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	1	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность, на предприятиях общественного питания. Экскурсия на предприятие общественного питания.	6	ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	2	Ознакомление с организацией рабочего места в овощном цехе, при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов. Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенного картофеля и корнеплодов. Фарширование овощей.	6	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и	3	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей и грибов. Приобретение навыков машинной и ручной	6	

грибов		нарезки.			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	4	Ознакомление с организацией рабочего места в рыбном цехе, при обработке рыбы и нерыбных продуктов морского промысла и приготовлении полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Подготовка рыбных полуфабрикатов к реализации.	6	ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	5	Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее. Подготовка к реализации.	6		
	6	Фарширование рыбы. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	7	Ознакомление с организацией рабочего места в мясном цехе, при обработке мяса, птицы, кролика и дичи и приготовлении полуфабрикатов. Ознакомление с механической кулинарной обработкой мяса	6	ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4	
	8	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
	9	Технология приготовления порционных полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	10	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	11	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
	12	Технология приготовления полуфабрикатов из баранины Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	13	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	14	Технология приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
	15	Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
	16	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и кролика, заправка птицы.	6		

	Подготовка полуфабрикатов к реализации.		
17	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и кролика. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6	
18	<i>Проверочные работы</i>	6	ВД 1. ПК1.1- ПК 1.4

ПП.01.Производственная практика

Профессия СПО «Повар. Кондитер»

2 курс, 4 семестр

Количество часов – 144

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

МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
МДК. 01.01.			
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		144	
Тема 1.1.	1	6	ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2
Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	2	6	
Тема 1.2.			
Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	3	6	
Тема 2.1	4	6	

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов					
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	5	Ознакомление с организацией рабочего места в рыбном цехе, при обработке рыбы и нерыбных продуктов морского промысла и приготовлении полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6	ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
Тема 2.2. Фармирование рыбы.	6	Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	7	Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	8	Обработка и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	9	Ознакомление с организацией рабочего места в мясном цехе, при обработке мяса, птицы, кролика и дичи и приготовлении полуфабрикатов. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6	ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	10	Технология приготовления порционных полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	11	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	12	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из	13	Технология приготовления порционных полуфабрикатов из свинины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
	14	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
	15	Технология приготовления полуфабрикатов крупнокусковых из баранины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
	16	Технология приготовления порционных полуфабрикатов из баранины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6		
	17	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Подготовка полуфабрикатов	6		

Домашней птицы, дичи, кролика		к реализации.		
	18	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6	
	19	Технология приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6	
	20	Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6	
	21	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, заправка птицы,	6	
	22	Приготовление полуфабрикатов из птицы.	6	
		Подготовка полуфабрикатов к реализации.		
	23	Механическая кулинарная обработка кролика. Технология приготовления полуфабрикатов из кролика. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	6	
	24	Дифференцированный зачет I/П-32	6	ВД 1. ПК 1.1- ПК 1.4

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования; обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филиппировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов,

	подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверить качество готовых полуфабрикатов, осуществить упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептур, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья – приготовления полуфабрикатов. способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов

УП.02. Учебная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»
3 курс, 5 семестр
Количество часов – 180

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

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции	
1	2	3	4	
Содержание учебного материала				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента				
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		18		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 1.1. Характеристики процессов приготовления,	1	Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, суповом отделении, при приготовлении супов. Подготовка к реализации бульонов, отваров.	6	ВД 2. ПК 2.1-ПК 2.2.

подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	6	ВД 2. ПК 2.1 - ПК 2.3.
<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов,</p> <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного</p>	3	Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	6	

ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни					
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента					
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	4	Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, соусном отделеении, при приготовлении соусов. Приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка к реализации	6		ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.4.
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов					
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение					

<p>работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</p> <p>Тема 3.2. Приготовление.</p> <p>Подготовка к реализации соусов на муке</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>				
<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>			<p>12</p>	
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления,</p>	<p>5</p>	<p>Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, соусном отделении, при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>6</p>	<p>ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.5.</p>

<p>подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч</p>	6	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	6	<p>ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.6.</p>
		Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий		
<p>Кулинарных изделий,</p>				
<p>закусоч</p>				
<p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>				
<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента</p>				
<p>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>				
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч</p>				
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусоч</p> <p>Тема 1.4.</p>	7	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	6	<p>ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.6.</p>
	8	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	6	

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 5.1.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации</p> <p>блюд из яиц, твердого сыра</p>				
<p>Тема 5.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации</p> <p>блюд из муки</p>				
<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>разнообразного ассортимента</p>				
<p>МКК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>			<p>30</p>	<p>ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.7.</p>
<p>Тема 1.1.</p> <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.4.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>9</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы.</p>	<p>6</p>	
<p>10</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы.</p>	<p>6</p>		
<p>11</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной и тушеной рыбы.</p>	<p>6</p>		
<p>12</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы.</p>	<p>6</p>		
<p>13</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья.</p>	<p>6</p>		

<p>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>				
--	--	--	--	--

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>14</p> <p>15</p> <p>16</p> <p>17</p> <p>18</p> <p>19</p> <p>20</p> <p>21</p> <p>22</p> <p>23</p> <p>24</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного мяса.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из гастрономических товаров.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса жареного крупным куском</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса панированного порционными кусками.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса мелкими кусками.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса порционными кусками</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса мелкими кусками.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из натуральной рубленой массы</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации котлетной массы</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>96</p>	<p>ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.8.</p>
--	---	--	---	-----------	-----------------------------

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	25	котлетной массы. Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченного мяса.	6	
	26	Приготовление и подготовка к реализации отварных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	6	
	27	Приготовление и подготовка к реализации жареных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	6	
	28	Приготовление и подготовка к реализации тушеных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	6	
	29	Приготовление и подготовка к реализации отварных блюд	6	
	из субпродуктов			
	Проверочные работы		6	
	30			

ПП.02.Производственная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»
3 курс, 5 – 6 семестр
Количество часов – 216

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

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
	Содержание учебного материала	216	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

24

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.1.

ВД 2. ПК 2.1-ПК 2.2.

1

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, суповом отделении, при приготовлении супов. Подготовка к реализации бульонов, отваров.

2

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

ВД 2.
ПК 2.1 - ПК 2.3.

~~закусок~~

~~3~~

~~Приготовление, подготовка к реализации супов-поре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента~~

~~6~~

Тема 1.2.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

4

Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

6

Тема 1.4.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1.

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2.

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p>				
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>				
<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>				
<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>				
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>				
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	5	<p>Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, соусном отделении, при приготовлении соусов. Приготовление соусных полуфабрикатов, горячих соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка к реализации</p>	6	ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.4.
<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p> <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение</p>	6	<p>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических.</p>	6	

<p>работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</p> <p>Тема 3.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации</p> <p>соусов на муке</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации</p> <p>яично-масляных соусов, соусов на сливках</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации</p> <p>сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>				
<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>разнообразного ассортимента</p>				
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>			18	
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления,</p>	7	<p>Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, соусном отделении, при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6	ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.5.

<p>подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	8	Приготовление, подготовка к реализации отварных, припущенных и жареных блюд и гарниров из овощей и грибов	6	<p>ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.6.</p>
	9	Приготовление, подготовка к реализации запеченных, тушеных, блюд и гарниров из овощей и грибов	6	
<p>закусок</p> <p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>				
<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>МК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>				
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.4.</p>	10	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	6	<p>ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.6.</p>
	11	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	6	
	12	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	6	
			18	

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра					
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки					
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента					
МК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				48	ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.7.
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	13	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы.		6	
	14	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы.		6	
	15	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы.		6	
	16	Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной и тушеной рыбы.		6	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	17	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы.		6	
	18	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы.		6	
	19	Приготовление и подготовка к реализации фаршированной рыбы.		6	
	20	Приготовление и подготовка к реализации блюд из		6	

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	нерыбного водного сырья.		
---	--------------------------	--	--

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	21	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного мяса.	6	ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.8.
	22	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса жареного крупным куском	6	
	23	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками.	6	
	24	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса панированного порционными кусками.	6	
	25	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса мелкими кусками.	6	
	26	Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса порционными кусками	6	
	27	Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса мелкими кусками.	6	
28	Приготовление и подготовка к реализации блюд из натуральной рубленой массы	6		
29	Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы	6		
30	Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы.	6		
31	Приготовление и подготовка к реализации блюд из	6		

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	32	Запеченного мяса.	Приготовление и подготовка к реализации отварных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	6	ВД.2. НК.2.1-НК.2.8
	33		Приготовление и подготовка к реализации жареных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	6	
	34		Приготовление и подготовка к реализации тушеных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	6	
	35		Приготовление и подготовка к реализации отварных блюд из субпродуктов	6	
	36		<i>Дифференцированный учет 2/Н-32</i>	6	

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производство, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и</p>

	<p>приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

УП.03. Учебная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»
3 курс, 6 семестр
Количество часов – 108

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

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.			

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	1	<p>Ознакомление с организацией рабочего места в холодном цехе при приготовлении и подготовке к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Подготовка гастрономических продуктов</p>	108	ВД 3. ПК 3.1 - ПК 3.6.
<p>Тема 1.2.</p>	2	<p>Приготовление, подготовка к реализации открытых, закрытых бутербродов.</p>	6	
<p>Тема 1.2.</p>	3	<p>Приготовление, подготовка к реализации сложных и закусочных бутербродов</p>	6	
<p>Техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	4	<p>Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов для приготовления и подготовке к реализации банкетных закусок.</p>	6	
<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов и винегретов.</p>	5	<p>Приготовление, подготовка к реализации банкетных закусок.</p>	6	
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов и винегретов.</p>	6	<p>Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов для приготовления и подготовке к реализации салатов и винегретов.</p>	6	
<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей.</p>	7	<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей.</p>	6	
<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов из и вареных овощей.</p>	8	<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов из и вареных овощей.</p>	6	
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	9	<p>Приготовление, подготовка к реализации винегретов.</p>	6	
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	10	<p>Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд и закусок из овощей и яиц.</p>	6	
<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	11	<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей и яиц.</p>	6	
<p>Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	12	<p>Подготовка гастрономических продуктов, овощей, рыбных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.</p>	6	
<p>Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	13	<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.</p>	6	
<p>Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	14	<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.</p>	6	
<p>Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	15	<p>Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных</p>	6	

		продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.		
16		Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.	6	
17		Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.	6	
18		<i>Проверочные работы</i>	6	

ПП.03. Производственная практика

~~Профессия СНО «Повар-кондитер»~~

~~Профессия СНО «Повар-кондитер»~~

3 курс, 6 семестр

Количество часов – 144

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

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
	Содержание учебного материала		
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		
	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		
	МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1.	1	144	ВД 3. ПК 3.1 - ПК 3.6.
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Ознакомление с организацией рабочего места в холодном цехе при приготовлении и подготовке к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		
хранения холодных блюд,	Подготовка гастрономических продуктов.		

кулинарных изделий и закусок	2	Приготовление, подготовка к реализации открытых, закрытых, бутербродов.	6	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	Приготовление, подготовка к реализации сложных и закусовых бутербродов.	6	
	4	Приготовление, подготовка к реализации сложных и закусовых бутербродов.		
	5	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов для приготовления и подготовке к реализации банкетных закусок. Приготовление, подготовка к реализации банкетных закусок.	6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации закусок	6	Приготовление, подготовка к реализации банкетных закусок.	6	
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	7	Приготовление, подготовка к реализации банкетных закусок.	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	8	Приготовление, подготовка к реализации банкетных закусок.	6	
	9	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов для приготовления и подготовке к реализации салатов и винегретов.	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	10	Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей.	6	
	11	Приготовление, подготовка к реализации винегретов.	6	
	12	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд и закусок из овощей и яиц.	6	
	13	Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей и яиц.	6	
	14	Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей и яиц.	6	
	15	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, рыбных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	6	
	16	Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	6	
	17	Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	6	
	18	Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы,	6	

		рыбных гастрономических продуктов.		
19	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.		6	
20	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.		6	
21	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.		6	
22	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.		6	
23	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.		6	
24	<i>Дифференцированный зачет 3/П-32</i>		6	

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>

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;

УН.04.Учебная практика

Профессия СПО «Повар, Кондитер»

4 курс, 7 семестр

Количество часов – 72

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

ассортимента

М/ДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

сложного ассортимента

М/ДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного

ассортимента

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			
М/ДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента		42	
М/ДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Тема 1.1.	1	6	ВД 4.
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и	Ознакомление с организацией рабочего места в холодном цехе при приготовлении и подготовке к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков, холодных сладких блюд, десертов		ПК 4.1 – 4.3.

хранению холодных и горячих десертов, напитков		разнообразного ассортимента. Механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сладких блюд и напитков			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов,	2	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6		
	3	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6		
	4	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6		
	5	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6		
	7	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов					
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента					
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента					
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	8	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6		ВД 4. ПК 4.1 4.4.- 4.5
	9	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6		
	10	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6		
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	11	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6		
	12	<i>Проверочные работы</i>	6		ВД 4. ПК 4.1 – 4.5.

ПШ.04.Производственная практика
 Профессия СПО «Повар. Кондитер»
 4 курс, 7 семестр
 Количество часов – 108

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

ассортимента

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков различного ассортимента

МДК. 04.02 Процесс приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента			
Тема 1.1.	1	6	ВД 4. ПК 4.1 – 4.3.
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Ознакомление с организацией рабочего места в холодном цехе при приготовлении и подготовке к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков, холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента. Механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сладких блюд и напитков	6	
Тема 1.2.	2	6	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента	6	
	3	6	
	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента	6	
	4	6	
	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента	6	

горячих десертов, напитков Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Десертов	5	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6	ВД 4. ПК 4.1 – 4.5.	
	6	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6		
	7	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6		
	8	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6		
	9	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6		
	10	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6		
	11	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6		
	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента				
	МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента				
		12	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		6
	13	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6		
	14	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6		
	15	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6		
	16	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6		
	17	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6		
	18	<i>Дифференцированный зачет 4/П-32</i>	6		

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производстве инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>работать безопасно, экон рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать, техническое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производстве инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала		144	

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

~~**Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации кондитерских изделий**~~

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных	1	Ознакомление с организацией рабочего места кондитерского цеха, при приготовлении, подготовке к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Доброкачественность. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление посыпок и крошки	24	ВД 4. ПК 5.1 – 5.2.
	2	Приготовление глазури. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	
	3	Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	
	4	Приготовление сахарной мастики и марципана. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	

полуфабрикатов на их основе. Тема 2.3. Приготовление глазури Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства												
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента												
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.2. Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и	5	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий		42	ВД.4. ПК 5.1 – 5.3.							
		6	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.				6					
			7					Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.		6		
								8	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него		6	
									9			Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него
	10	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.		6								
		11	Приготовление изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой».		6							

Хлеба			
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	12	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из песочного теста.	78 6 ВД 4. ПК 5.1 – 5.4.
	13	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из сдобного пресного теста.	6
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста	14	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из миндального теста.	6
	15	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из воздушного теста.	6
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	16	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из бисквитного теста.	6
	17	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из бисквитного теста.	6
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	18	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из заварного теста.	6
	19	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из слоеного теста.	6
	20	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из пряничного теста.	6
	21	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из вафельного теста.	6
	22	Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов пониженной калорийности.	6

23	Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов пониженной калорийности.	6	
24	<i>Проверочные работы</i>	6	ПК 5.1 – 5.4.

ПП.05.Производственная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»

4 курс, 8 семестр

Количество часов – 360

ПП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала		360	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3.	1 Ознакомление с организацией рабочего места кондитерского цеха, при приготовлении, подготовке к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Доброкачествовость. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление посыпок и крошки	54	
2	Приготовление глазури. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	
3	Приготовление глазури. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	
4	Приготовление глазури. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	
4	Приготовление, назначение и подготовка к использованию	6	

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Тема 2.2.	5 6	кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6 6		
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	7 8	Приготовление сахарной мастики и марципана. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства Приготовление сахарной мастики и марципана. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6 6		
Тема 2.3. Приготовление глазури Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	9	Приготовление сахарной мастики и марципана. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6		
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента					
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.2.	10	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	102		
	11	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий			6
	12	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий			6

<p>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 3.3.</p> <p>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 3.4.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</p> <p>хлебобулочных изделий и хлеба</p>	13	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	6	
	14	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	6	
	15	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	6	
	16	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	6	
	17	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	6	
	18	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	6	
19	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	6		
20	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	6		
	21	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	6	
	22	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	6	
	23	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	6	
	24	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	6	
	25	Приготовление изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой».	6	
	26	Приготовление изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой».	6	
<p>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>				
<p>Тема 4.1.</p> <p>Мучные кондитерские</p>	27	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	204	
			6	

		пирожных пониженной калорийности		
53		Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных пониженной калорийности	6	
54		Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных пониженной калорийности	6	
55		Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	6	
56		Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	6	
57		Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	6	
58		Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	6	
59		Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	6	
60		<i>Дифференцированный зачет 5/П-32</i>	6	ПК 5.1 – 5.4.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отлеженных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знать	<p>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 сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отлеженных полуфабрикатов, фарш, начинки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отлеженных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практик предполагает наличие учебной базы. Учебной базы практики являются предприятия и организации г.Новый Уренгой. Руководитель учебной базы практики осуществляет общее руководство практикой, организывает и контролирует работу педагогического коллектива учебного заведения со студентами.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники

1. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария».
2. Н.П. Ковалев «Русская кухня».
3. Ю.М. Новожинов «Кулинарная характеристика блюд».
4. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар».

Справочники:

1. Технологии приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2016.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; 2018

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2016г. 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2015г. 272 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), <http:// rovaty.ru>, <http:// vkus.by>.

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http:// www.hogesa.ru>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы учебной и производственной практики происходит в ходе изучения программ профессиональных модулей:

- ПМ 0.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 0.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 0.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 0.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПМ 0.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках

профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Производственная практика проводится в организациях и предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального и среднего специального образования, соответствующего профилю модулей. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы являются обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Результаты учебной практики (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу применения полуфабрикатов); <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весомерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней</p>	<p>Практический экзамен</p>

<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блгод, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); 	<p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
<p>НС 1.4</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блгод, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>профессиональная деятельность наравке работы с ножом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – аккуратность выкладки/выноса готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 2.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
<p>ПК 2.2.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>Практический</p>

<p>Осуществлять приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	<p>Экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p>
<p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное задание планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спел.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда; 	<p>Экспертная оценка</p> <p>при проеждении практики</p>
<p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда; 	<p>Экспертная оценка</p>

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и</p> <p>кремля разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; <p>• соответствие рецептуры (консистенции) каждого компонента</p> <p>Блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
<p>ПК 3.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для 	

	<p>хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять хранение, хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 3.6.</p>		

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи блюда, кулинарного изделия, 	
<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>задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуса на вынос</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка работ при выполнении работ по учебной практике (производственному обучению)</p> <p>Комплексное практическое задание</p>
	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, горячего состояния в холодном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Составление алгоритмов первичной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов</p>
<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>		

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразно ассортимента</p> <p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразно ассортимента</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); <p>• адекватный выбор и надежное безопасное использование оборудования инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформление, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуса на вынос</p>	
---	--	--

<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовка сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; <p>соответствие содержанию рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, 	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и</p>

<p>хлебобулочных, кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять творческое оформление к реализации изделий и хлеба ассортимента</p>	<p>мучных</p> <p>точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление); 	<p>оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять творческое оформление к реализации мучных кондитерских изделий ассортимента</p> <p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	

	<p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	--	--

~~Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.~~

Результаты учебной практики (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – 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>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самодиагностики принимаемых решений в процессе производственной практики.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач</p> <p>Отзыв по итогам практики</p>
ОК 02	– оптимальность	Экспертное наблюдение и оценка в процессе планирования

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>практики</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самодиагностических решений в процессе производственной практики.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач</p> <p>Отзыв по итогам практики</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самодиагностических решений в процессе производственной практики.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач</p> <p>Отзыв по итогам практики</p>
<p>ОК.04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самодиагностических решений в процессе производственной практики.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач</p> <p>Отзыв по итогам практики</p>
<p>ОК.05</p> <p>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;</p> <p>– толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самодиагностических решений в процессе производственной практики.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач</p> <p>Отзыв по итогам практики</p>
<p>ОК.06.</p>	<p>– понимание значимости своей</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>профессии</p>	<p>практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самонализа принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</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>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики Наблюдение и экспертная оценка принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</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>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самонализа принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</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 связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самонализа принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</p>