

Государственное областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Елецкий колледж инновационных технологий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональным модулям:

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер.



Елец, 2024

Рабочая программа по учебной практике профессиональных модулей:

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Минобрнауки №1569 от 09.12.2016 г., профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015., положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 года № 291.

укрупненная группа: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: ГОБПОУ «ЕКИТ»

Разработчик:

мастер производственного обучения Миленина Ирина Михайловна,

«СОГЛАСОВАНО»

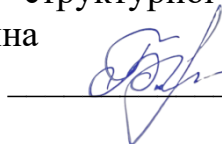
Старший мастер _____



Андрощук Ирина Игоревна

«СОГЛАСОВАНО»

Директор структурного подразделения студенческой столовой ЕГУ им. И.А. Бунина



Брыжинская Светлана Александровна.

Рекомендовано

ЦМК ОУП

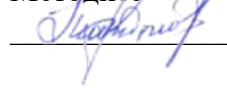
Председатель ЦМК



Селезнева Н.И.

Согласовано

Методист



Мартынова Л.Н

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

1.1.Цели и планируемые результаты освоения учебных практик

В результате прохождения учебных практик УП 01,УП 02, УП 03,УП 04 и УП 05 является овладение видами деятельности по профессии Повар, кондитер и формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

	ПК
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВПД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВПД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
--------	--

1.1.3. В результате освоения УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен:

	Результаты освоения
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, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять 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); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.1.4. В результате освоения УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. обучающийся должен:

Иметь практический опыт	в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, 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

1.1.5. В результате освоения УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.1.6. В результате освоения УП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и

	регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.1.7. В результате освоения УП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен:

Иметь практический опыт	в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

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

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Профессиональный модуль	Учебная практика, часов
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 144
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	УП 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 252
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 144
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	УП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 144
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	УП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 360
Итого по модулям:	1044

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план практики

Коды профессиональных компетенций	Коды и наименования профессиональных модулей	Количество часов на учебную практику по ПМ	Наименования тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов по темам
1		2	3	4	5
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	138	Тема 1.1 Вводное занятие, охрана труда, пожарная безопасность. Организация работ по обработке сырья приготовления к реализации полуфабрикатов в лаборатории «Учебная кухня ресторана»		6
ПК 1.1				1.Охрана труда, пожарная безопасность. Организация работ по обработке сырья, приготовления к реализации полуфабрикатов в лаборатории «Учебная кухня ресторана»	6
ПК 1.1 ПК 1.2			Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке, подготовке, нарезке, формовке овощей и грибов.		24
ПК 1.1 ПК 1.2				1.Механическая кулинарная обработка, нарезка корнеплодов, клубнеплодов	6
				2.Механическая кулинарная обработка нарезка капустных овощей	6
				3. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию овощей	6

				4.Механическая кулинарная обработка, нарезка луковых, десертных овощей, грибов.	6
ПК 1.1 ПК 1.3			Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.		36
ПК 1.1 ПК 1.3				1.Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	6
				2.Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы	6
				3.Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них	6
				4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания и фарширования.	6
				5.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом, во фритюре, на гриле, в тесте кляр	6
				Приготовление котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее	6
ПК 1.1 ПК 1.4			Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		72
				1.Механическая кулинарная обработка говядины и приготовление полуфабрикатов из них	6
				2.Механическая кулинарная обработка телятины и приготовление полуфабрикатов из них	6
				3.Механическая кулинарная обработка свинины и приготовление полуфабрикатов из нее	6

ПК 1.1 ПК 1.4				4.Механическая кулинарная обработка баранины и приготовление полуфабрикатов из нее	6
				5.Обработка субпродуктов, костей и приготовление полуфабрикатов из них	6
				6.Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из них.	6
				7.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из них.	
				8.Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из них	6
				9.Механическая кулинарная обработка дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них	
				10.Приготовление полуфабрикатов из филе птицы	6
				11.Приготовление котлетной массы из мяса птицы и полуфабрикатов из неё.	6
				12. Механическая кулинарная обработка субпродуктов домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них	6
				Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	246	Тема 2.1. Подготовка рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		6
ПК 2.1				1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6
ПК 2.1 ПК 2.2			Тема 2.2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров		6

			разнообразного ассортимента		
ПК 2.1 ПК 2.2				1.Приготовление, бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение.	6
ПК 2.1 ПК 2.3			Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		60
ПК 2.1 ПК 2.3				1. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, борщи). Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента (рассольники). Оформление, отпуск, хранение.	6
				3. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента (солянки). Оформление, отпуск, хранение.	6
				4. Приготовление, подготовка к реализации супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми. Оформление, отпуск, хранение.	6
				5. Приготовление, подготовка к реализации супов с макаронными изделиями. Оформление, отпуск, хранение	6
				6. Приготовление, подготовка к реализации супов молочных с макаронными изделий, крупой, овощами. Оформление, отпуск, хранение	6
				7. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				8. Приготовление, подготовка к реализации прозрачных супов. Приготовление гарниров к ним. Оформление, отпуск, хранение	6
				9. Приготовление, подготовка к реализации сладких супов из свежих плодов и сухофруктов. Оформление,	6

				отпуск, хранение.	
				10. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение.	6
				11. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, борщи). Оформление, отпуск, хранение.	6
ПК 2.1 ПК 2.4			Тема 2.4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		18
ПК 2.1 ПК 2.4				1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	6
				2. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сметанных, яично-масленных соусов, соусов на сливках.	6
				3. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов, региональных, вегетарианских, диетических соусов.	6
ПК 2.1 ПК 2.5			Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		24
ПК 2.1 ПК 2.5				1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (отварных, на пару припущенных). Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (жаренных). Оформление, отпуск, хранение.	6
				3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (тушённых, запечённых). Блюда из фаршированных овощей.	6

				Оформление, отпуск, хранение	
				4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп. Оформление, отпуск, хранение.	6
ПК 2.1 ПК 2.6			Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		24
ПК 2.1 ПК 2.6				1.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц. Оформление, отпуск, хранение	6
				2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога и сыра. Оформление, отпуск, хранение	6
				3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Оформление, отпуск, хранение	6
				4.Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 2.1 ПК 2.7			Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		36
ПК 2.1 ПК 2.7				1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы отварной, припущенной. Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из жареной рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	6
				3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из запечённой рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	6
				4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из тушёной рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	6

ПК 2.1 ПК 2.8				5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы. Оформление, отпуск, хранение.	6
				6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из не рыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.	6
			Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		72
ПК 2.1 ПК 2.8				1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса (мяса отварное). Оформление, отпуск, хранение.	6
				2.Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса: крупным и мелким куском. Оформление, отпуск, хранение	6
				3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса тушёного. Оформление, отпуск, хранение	6
				4.Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса запечённого. Оформление, отпуск, хранение	6
				5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рубленной и котлетной массы. Оформление, отпуск, хранение	6
				6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мясных продуктов (субпродуктов). Оформление, отпуск, хранение	6
				7. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика (отварных, припущенных). Оформление, отпуск, хранение	6
				8.Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика (тушённых). Оформление, отпуск, хранение	6
				9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из	6

				домашней птицы, дичи, кролика (жареных). Оформление, отпуск, хранение	
				10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика (рубленной и котлетной массы). Оформление, отпуск, хранение	6
				11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из субпродуктов домашней птицы, дичи, кролика (отварных, тушёных). Оформление, отпуск, хранение	6
				12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из субпродуктов домашней птицы, дичи, кролика (жареных). Оформление, отпуск, хранение	6
Промежуточная аттестация				Дифференцированный зачёт	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	138	Тема 3.1 Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		6
ПК 3.1				1.Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
ПК 3.1 ПК 3.2			Тема 3.2 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		12
ПК 3.1 ПК 3.2				1 Приготовление соусов красных и белых для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление соусов яично-масляных и холодных для холодных блюд и закусок разнообразного	6

				ассортимента Оформление, отпуск, хранение	
ПК 3.1 ПК3.3			Тема3.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		36
ПК 3.1 ПК3.3				1.Приготовление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				2.Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				3.Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				4.Приготовление салатов из мяса разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				5.Приготовление салатов из домашней птицы разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				6.Приготовление салатов-коктейлей разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение.	6
ПК 3.1 ПК 3.4			Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		42
ПК 3.1 ПК 3.4				1. Приготовление открытых бутербродов разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				2. Приготовление сложных бутербродов разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				3.Приготовление закрытых бутербродов	6

				разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	
				4. Приготовление закусочных (канапе) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение	6
				5. Приготовление овощных закусок разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				6. Приготовление грибных закусок разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				7. Приготовление закуски из яиц разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 3.1 ПК 3.5			Тема 3.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		24
ПК 3.1 ПК 3.5				1. Приготовление закуски из рыбы: отварной, соленой. Оформление, отпуск, хранение	6
				2. Приготовление закуски из рыбы: рыба жареная под маринадом. Оформление, отпуск, хранение	6
				3. Приготовление закуски из рыбы: рыба заливная. Оформление, отпуск, хранение	6
				4. Приготовление закуски из нерыбного водного сырья: кальмары, креветки. Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 3.1 ПК 3.6			Тема 3.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		18
ПК 3.1 ПК 3.6				1. Приготовление нарезки из мясных продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление мясо или мясопродуктов отварных с гарниром. Оформление, отпуск, хранение	6

				3.Приготовление паштета и рулетов из птицы разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
Промежуточная аттестация				Дифференцированный зачёт	6
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	138	Тема 4.1 Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6
ПК 4.1				1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6
ПК 4.1 ПК 4.2			Тема 4.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		54
ПК 4.1 ПК 4.2				1.Приготовление, оформление холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод. Оформление, отпуск, хранение.	6
				2.Приготовление, оформление холодных сладких блюд: компоты. Оформление, отпуск, хранение	6
				3. Приготовление желированных сладких блюд: кисели. Оформление, отпуск, хранение.	6
				4.Приготовление желированных сладких блюд: желе. Оформление, отпуск, хранение.	6
				5.Приготовление желированных сладких блюд: желе многослойное. Оформление, отпуск, хранение.	6
				6.Приготовление желированных сладких блюд:	6

				муссы. Оформление, отпуск, хранение	
				7.Приготовление желированных сладких блюд: самбук. Оформление, отпуск, хранение	6
				8.Приготовление желированных сладких блюд: крема. Оформление, отпуск, хранение	6
				9.Приготовление сладких блюд из концентратов. Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 4.1 ПК 4.3			Тема 4.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.		36
ПК 4.1 ПК 4.3				1. Приготовление горячих сладких блюд суфле, пудингов, Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление горячих сладких блюд из теста: блинчики, роллы. Оформление, отпуск, хранение.	6
				3. Приготовление горячих сладких блюд из яблок (яблоки, жареные в тесте). Оформление, отпуск, хранение.	6
				4.Приготовление горячих сладких блюд из яблок (шарлотка с яблоками). Оформление, отпуск, хранение.	6
				5.Приготовление горячих сладких блюд: каша гурьевская Оформление, отпуск, хранение	6
				6. Элементы оформления десертов и сладких блюд.	6
ПК 4.1 ПК 4.4			Тема 4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		24
ПК 4.1 ПК 4.4				1. Приготовление холодных напитков: фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.	6
				3. Приготовление холодных напитков (квас, крошон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск,	6

				хранение.	
				4.Приготовление холодных напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 4.1 ПК 4.5			Тема 4.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		18
ПК 4.1 ПК 4.5				1.Приготовление горячих напитков (чая, чая фруктового, чая с молочными). Оформление, отпуск, хранение	6
				2.Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение	6
				3.Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение	6
Промежуточная аттестация				Дифференцированный зачёт	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	354	Тема 5.1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		6
ПК 5.1				1.Организация рабочего места кондитера, подбор инвентаря и подготовка кондитерского сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6

ПК 5.1 ПК 5.2			Тема 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		96
ПК 5.1 ПК 5.2				1.Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий. Условия и сроки хранения.	6
				2.Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий, сиропа инвертного и жженки. Условия и сроки хранения	6
				3.Приготовление помады сахарной и основной. Условия и сроки хранения.	6
				4.Приготовление помады молочной, шоколадной. Условия и сроки хранения.	6
				5.Приготовление карамели и простых украшений из нее. Условия и сроки хранения	6
				6.Приготовление фруктовой начинки. Условия и сроки хранения.	6
				7.Приготовление желе. Условия и сроки хранения.	6
				8.Приготовление глазури сырцовой, Условия и сроки хранения.	6
				9.Приготовление глазури заварной. Условия и сроки хранения.	6
				10.Приготовление глазури шоколадной. Условия и сроки хранения.	6
				11. Приготовление сливочного основного крема. Способы нанесения украшений. Условия и сроки хранения.	6
				12Приготовление белкового крема. Способы нанесения украшений. Условия и сроки хранения	6
				13. Приготовление заварного крема и. Условия и сроки хранения.	6
				14. Приготовление кремов на основе молочных продуктов. Условия и сроки хранения.	6

				15. Приготовление сахарной и молочной мастики и марципана. Условия и сроки хранения.	6
				16. Приготовление посыпок и отделочных полуфабрикатов из шоколада. Условия и сроки хранения.	6
ПК 5.1 ПК 5.3			Тема 5.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		108
ПК 5.1 ПК 5.3				1. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. (печёное). Условия и сроки хранения.	6
				2. Приготовление фарша овощного. Условия и сроки хранения	6
				3. Приготовление фарша мясного различными способами. Условия и сроки хранения	6
				4. Приготовление фарша фруктового и творожного. Условия и сроки хранения	6
				5. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. (жареное-пирожки). Условия и сроки хранения	6
				6. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. (жареное-беляши). Условия и сроки хранения	6
				7. Приготовление дрожжевого безопарного теста: хлеба и батонов. Условия и сроки хранения.	6
				8. Приготовление дрожжевого безопарного теста: булочек разнообразного ассортимента. Условия и сроки хранения.	6
				9. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него: пироги открытые. Условия и сроки хранения.	6
				10. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него: пироги закрытые и полуоткрытые.	6

				Условия и сроки хранения.	
				11.Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него: крендель сдобный «Юбилейный». Условия и сроки хранения.	6
				12. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него: булочек разнообразного ассортимента. Условия и сроки хранения	6
				13. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него: «Кекс Майский». Условия и сроки хранения	6
				14.Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него: приготовление куличей. Условия и сроки хранения	6
				15. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него: ромовая баба. Условия и сроки хранения	6
				16.Приготовление сдобного пресного теста и изделия разнообразного ассортимента. Условия и сроки хранения	6
				17.Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.	6
				18.Приготовление изделий, жареных в жире. Условия и сроки хранения.	6
ПК 5.1 ПК 5.4			Тема 5.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		66
ПК 5.1 ПК 5.4				1.Приготовление пресного теста и изделия из него. Условия и сроки хранения.	6
				2. Приготовление бисквитного теста различными способами и изделия из него. Условия и сроки хранения.	6
				3.Приготовление бездрожжевого слоёного теста и изделия из него. Условия и сроки хранения	6

				4. Приготовление пряничного и теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.	6
				5. Приготовление песочного теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.	6
				6. Приготовление вафельного теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.	6
				7. Приготовление воздушного теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.	6
				8. Приготовление заварного теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.	6
				9. Приготовление миндального теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.	6
				10. Приготовление тюлипного теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.	6
				11. Приготовление полуфабрикатов на основе промышленных смесей. Условия и сроки хранения	6
ПК 5.1 ПК 5.5			Тема 5.5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		78
ПК 5.1 ПК 5.5				1. Приготовление пирожное бисквитное с белковым кремом. Оформление, условия и сроки хранения.	6
				2. Приготовление пирожное бисквитное фруктово-желейное. Оформление, условия и сроки хранения	6
				3 Приготовление пирожное бисквитное, глазированное с кремом (буше). Оформление, условия и сроки хранения.	6
				4 Приготовление пирожное «Руллет шоколадно-фруктовый». Оформление, условия и сроки хранения	6
				5 Приготовление пирожное «Песочное кольцо».	6
				6. Приготовление пирожное «Песочное с белковым кремом» Оформление, условия и сроки хранения.	6
				7. Приготовление пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами. Оформление, условия и сроки хранения.	6

				8.Приготовление пирожное «Корзиночка любительская». Оформление, условия и сроки хранения.	6
				9.Приготовление капкейки (кекс в чашке). Оформление, условия и сроки хранения.	6
				10. Приготовление и оформление торт «Бисквитно-кремовый». Оформление, условия и сроки хранения	6
				11.Приготовление и оформление тортов песочных. Оформление, условия и сроки хранения	6
				12. Приготовление и оформление слоеных тортов. Оформление, условия и сроки хранения	6
				13 Приготовление и оформление воздушных, воздушно-ореховых тортов. Оформление, условия и сроки хранения.	6
Промежуточная аттестация				Дифференцированный зачёт	6
Всего часов:					1044

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная оборудованием:

- рабочее место преподавателя.
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер.

Учебное оборудование:

- экранно-звуковые пособия: приготовление блюд из овощей; презентации уроков в программе Power Point; рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;

- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),
- половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, стол производственный разделочный, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, весы настольные электронные.

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.1.1. Основные печатные издания

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова - « Академия», Москва, 2020г
- 2.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2020 - 328 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 112с.
- 4.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020– 320с.
5. Техническое оснащение и организация рабочего места Г.Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – « Академия», Москва, 2021г.

3.1.2. Дополнительные источники:

- 1.Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.-208с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2020. - 336 с.
3. Матюхина З.П. Основы фмзиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-256с.
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.-4-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2020.-352с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. -186 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2021 - 432 с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020 - 512 с.

3.1.3. Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 16 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 10 с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.

Интернет-источники:

3.1.4. Основные электронные издания:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	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: адекватный выбор и целевое, безопасное использование	Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме

инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); 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 моющих 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 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, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;	защиты практических заданий. Дифференцированный зачет по итогам учебной практики.
------------------------------------	--	--

	точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 моющих 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий. Дифференцированный зачет по итогам учебной практики.

	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, 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 сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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	Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий. Дифференцированный зачет по итогам учебной практики.

	повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих 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 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, 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 сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
--	---	--

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 моющих 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки,	Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий. Дифференцированный зачет по итогам учебной практики.
--	---	--

ПК 5.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5 Осуществлять	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 сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 моющих и дезинфицирующих средств;	Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий. Дифференцированный зачет по итогам учебной практики.
---	---	--

изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	– 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 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, 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 сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Подготовка, приготовление и оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении реализации	
--	--	--

	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техника приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с технологическим оборудованием; – 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: – раздельное использование контейнеров для органических и 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; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов	
--	--	--

	функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры – поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – правильно 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;	