

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Гр 1 курса

2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	33
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело., (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1565 зарегистрирован в Министерство юстиции России от 20.12.2016г. № 44828), международных стандартов WORDSKILLS в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

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

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

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям

1.2 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

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

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов

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

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

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

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

контроля хранения и расхода продуктов

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

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
 - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полу-фабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовления основных супов и соусов;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Учебной практики ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72 ч
Учебной практики ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108 ч
Учебной практики ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36 ч
Учебной практики ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36 ч
Учебной практики ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	144ч
Учебной практики ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0 ч
Учебной практики ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар	72ч

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков ОПОП по основным видам профессиональной деятельности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ПК 7.1	Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд
ПК 7.2	Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
ПК 7.3	Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции

III ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование ПМ и тем учебной практики	Тема урока учебной практики	Виды работ; содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			72
1	Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; Подбор и оценка качества сырья	6
2	Тема 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Оформление заявок на продукты; Подбор и оценка качества сырья	6
3	Тема 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; Подбор и оценка качества сырья Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья	6
4	Тема 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонно-стью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; Подбор и оценка качества сырья Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, приготовление холодной закуски	6

5	<p>Тема 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>Приготовление п/ф с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья</p>	6
6	<p>Тема 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Приготовление п/ф с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6
7	<p>Тема 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>Приготовление п/ф с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	6

8	Тема 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.	Приготовление п/ф с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6
9	Тема 9. 8. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	Приготовление пряностей и приправ с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
10	Тема 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Приготовление пряностей и приправ с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья Порционировать, упаковывать, охлаждать, замораживать, вакуумировать п/ф Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6
11	Тема 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом	Изучение правил хранения готовых п/ф. Охлаждение и замораживание. Выбор	6

	необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
3	Тема 02. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	Работа с документами – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	6
4	Тема 02. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	– выбирать, подготавливать пряно-сти, приправы, специи;	6
5	Тема 02. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;	6
6	Тема.02. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и	6

		вре- менной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в со-ответствии с изменением выхода су-па;	
7	Тема 02. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	– выбирать, применять комбиниро-вать различные способы приготовления горячих блюд с учетом типа пита-ния, вида основного сырья, его кулинар-ных свойств: (варить, готовить на пару, жарить основным спо-собом и с добавлением других Ingredi-ентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)	6
8	Тема 02. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвен-таря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	– выбирать, применять комбиниро-вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий с учетом типа питания, вида основ-ного сырья, его кулинарных свойств:	6
9	Тема 02. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	– выбирать, применять комбиниро-вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основ-ного сырья, его кулинарных свойств, оценивать качество приготовленных блюд	6
10	Тема 02. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	– выбирать, применять, комбиниро-вать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные про-дукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготов-ленные полуфабрикаты в определен-ной последовательности с учетом продолжительности	6

		<p>их варки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; 	
11	<p>Тема 02. . 11 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить; - готовить на пару; - припускать , изделия из котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски изделия из котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - бланшировать и - отваривать; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; 	6
12	<p>Тема 02. 12 Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; рыбы и морепродуктов, овощей, грибов и сыра 	6
13	<p>Тема 02.13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 	6

	режимов хранения.	<ul style="list-style-type: none"> – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов 	
14	Тема 02. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	<ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности су-пов; - доводить супы, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; 	6
15	Тема 02. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	<ul style="list-style-type: none"> – правила хранения готовых блюд; правила разогревания блюд; требования к безопасности хранения готовых блюд 	6
16	Тема 02. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания готовой продукции Проведение текущей уборки	<ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для 	6

	рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	отпуска на вынос, транспортирования супов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
17	Тема 02. 17. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов требования к безопасности хранения готовых блюд	6
18	Тема 02. 18. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	– правила хранения готовых блюд; правила разогревания блюд; требования к безопасности хранения готовых блюд	6
ВСЕГО			108 ч
ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 36 ч			
	Тема 03.1 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с	– подготовка, уборка рабочего места повара при	6

1	<p>технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продук-тов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями са-нитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p>	<p>выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок –подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов 	
2	<p>Тема 03.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ас-сортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований ре-цептуры, последовательности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-кладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных со-усов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: 	6

	приготовления, особенностей заказа.		
3	<p>Тема 03.3 Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 	6
4	<p>Тема 03.4 Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных 	6

	<p>учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов..</p>	<p>свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, до-водить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; 	
5	<p>Тема 03.5</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-кладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного 	6

	<p>холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	<p>водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к без-опасности;</p>	
6	<p>Тема 03.6 Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раз-дачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-кладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</p>	4

	Дифференцированный зачет		2
ВСЕГО			36 ч
ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 36 ч			
1	<p>Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весо-измерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; <p>Организация рабочего места, подбор оборудования и производственного инвентаря</p> <p>Оценка качества сырья</p> <p>Работа с документацией</p> <p>Соблюдение правил хранения полуфабрикатов</p>	6
2	Тема 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами	<ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, 	6

	<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ас-ортимента</p>	<p>протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фрукто-вые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; 	
3	<p>Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – определять степень готовности отдельных 	6

	<p>приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - запекать фрукты в собственном со-ку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 	
4	<p>Тема 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в 	6

	<p>вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p>	<p>соответствии со способом при-готовления; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом при-готовления;</p>	
5	<p>Тема 5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	<p>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности</p>	6

		<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; 	
6	<p>Тема 6 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности 	4

	<p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>для напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления 	2
Итого			36

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

1	<p>Тема 05.1 Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>2.проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>3.применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>4.выбирать и применять моющие и дезинфицирующие</p>	6
---	---	--	---

		средства; 5.владеть техникой ухода за весоиз-мерительным оборудованием;	
2	Тема 05.2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитер-ских изделий	– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, прове-рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру-менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла-ментами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники без-опасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рацио-нально размещать на рабочем месте ма-териалы, посуду, контейнеры, оборудо-вание для упаковки, хранения, подго-товки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
3	Тема05.3 – Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	– организовывать их хранение в процессе приготовления отлепочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	6
4	Тема 05.4 – Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой	6
5	Тема 05.5 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Из-	- определять степень готовности от-делочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой кон-систенции; – выбирать	6

	менение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;	
6	Тема 05.6 Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;	6
7	Тема 05.7- Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,	- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь,	6

	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;	
8	Тема 05.8 Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;	6
9	Тема 05.9- Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь,	6

		<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	
10	<p>Тема 05.10 Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов</p>	<p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	6
11	<p>Тема 05.11- Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	6
12	<p>Тема 05.12- Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь,</p>	6

		<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; 	
13	<p>Тема 05.13- Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; 	12
14	<p>Тема 05.14- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; 	12
15	<p>Тема 05.15- Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно 	12

		использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	
16	Тема 05.16- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	12
17	Тема 05.17- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	12
18	Тема 05.18- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в	– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество	10

	<p>посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов 	
	Дифференцированный зачет		2
Итого			108
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 0			
Итого			0 ч
ПМ 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар			72
1	<p><i>Тема 07.01</i> <i>Инструктаж по технике безопасности.</i> <i>Первичная обработка овощей.</i> <i>Техника нарезки овощей.</i></p>	<p>Техника безопасности на рабочем месте. Подготовка оборудования, подбор инвентаря, посуды. Ассортимент пищевая ценность и основные характеристики различных видов овощей, плодов, пряностей, приправ и грибов. Правила обработки традиционных видов овощей, плодов и грибов. Техника простой и сложной нарезки овощей, грибов. Техника подготовки овощей и грибов для фарширования. Соблюдение различной формы нарезки овощей, грибов.</p>	6
2	<p><i>Тема 07.02</i> <i>Приготовление и подача блюд из варенных припущенных, жаренных овощей.</i></p>	<p>Правила техники безопасности на рабочем месте. Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды.</p>	6

		<p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья. Ассортимент, технология приготовления простых блюд из варенных, припущенных, жаренных овощей. Особенности приготовления припускания, жарения. Соблюдение норм закладки продуктов и выхода готовых блюд. Оформление и подача блюд.</p> <p>Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд.</p>	
3	<p><i>Тема 07.03</i> <i>Инструктаж по технике безопасности.</i> <i>Приготовление и подача каш рассыпчатых, вязких, жидких и блюд из них.</i></p>	<p>Техника безопасности на рабочем месте. Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды.</p> <p>Соблюдение норм санитарии, гигиены Работа со сборником рецептур, технологическими картами.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка круп для приготовления блюд каш и блюд из них.</p> <p>Ассортимент, технология приготовления каш и простых блюд из них. Особенности приготовления каш из некоторых видов круп.</p> <p>Соблюдение норм закладки продуктов и выхода готовых блюд. Оформление и подача блюд из каш.</p> <p>Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд.</p>	6
4	<p><i>Тема 07.04</i> <i>Приготовление и подача блюд из бобовых и макаронных изделий.</i></p>	<p>Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами.</p>	6

		<p>Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка бобовых, макаронных изделий для приготовления простых бобовых и макаронных изделий. Особенности подготовки бобовых к варке. Ассортимент, технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Соблюдение норм закладки продуктов и выхода готовых блюд. Оформление и подача блюд из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд.</p>	
5	<p><i>Тема 07.06</i> <i>Инструктаж по технике безопасности.</i> <i>Приготовление бульонов.</i> <i>Приготовление и подача заправочных супов: борщей, щей, рассольников солянок.</i> <i>Приготовление и подача супов с картофелем, с крупами и макаронными изделиями.</i></p>	<p>Техника безопасности на рабочем месте. Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды.</p> <p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка продуктов и приготовление бульонов. Правила приготовления заправочных супов. Приготовление борщей, щей, рассольников, солянок.</p> <p>Соблюдение норм закладки продуктов, выхода готовых блюд. Оформление и подача заправочных супов.</p> <p>Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд.</p>	6
6	<p><i>Тема 07.06</i> <i>Инструктаж по технике безопасности.</i> <i>Приготовление и подача горячих и холодных соусов.</i></p>	<p>Техника безопасности на рабочем месте. Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p>	6

		<p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Приготовление горячих основных соусов. Соблюдение норм закладки продуктов, выхода готовых блюд.</p> <p>Оформление и подача горячих соусов. Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд.</p>	
7	<p><i>Тема 07.07</i> <i>Инструктаж по технике безопасности.</i> <i>Первичная обработка рыбы.</i> <i>Приготовление рыбных полуфабрикатов.</i> <i>Приготовление и подача блюд из отварной и припущенной рыбы. Приготовление и подача блюд из жаренной, тушенной и запеченной рыбы.</i></p>	<p>Техника безопасности на рабочем месте. Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды для обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов из неё.</p> <p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Соблюдение норм закладки продуктов, выхода готовых блюд. Оформление и подача блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд</p>	6
8	<p><i>Тема 07.8</i> <i>Инструктаж по технике безопасности.</i> <i>Подготовка крупно кусковых полуфабрикатов из мяса.</i> <i>Приготовление и подача блюд из отварного мяса, блюд из жаренного мяса крупным куском.</i></p>	<p>Техника безопасности на рабочем месте. Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами.</p>	6

		<p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Приготовление блюд из отварного мяса, жаренного мяса крупным куском.</p> <p>Соблюдение выхода готовых блюд. Оформление и подача блюд из мяса крупным куском. Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд.</p>	
9	<p><i>Тема 07.9</i></p> <p><i>Инструктаж по технике безопасности.</i></p> <p><i>Приготовление и подача бутербродов, салатов и винегретов.</i></p>	<p>Техника безопасности на рабочем месте. Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды для бутербродов, салатов, винегретов. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья. Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий, сыра, рыбных и мясных гастрономических продуктов. Ассортимент бутербродов, салатов, винегретов.</p> <p>Приготовление бутербродов, салатов, винегретов.</p> <p>Соблюдение норм закладки и выхода готовых блюд.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, салатов, винегретов. Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд</p>	6
10	<p><i>Тема 07.10</i></p> <p><i>Приготовление и подача горячих сладких блюд и напитков.</i></p>	<p>Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья. Ассортимент сладких блюд и напитков, их</p>	6

		приготовление. Соблюдение норм закладки и выхода готовых блюд, оформление и подача. Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд.	
11	Тема 07.11 Приготовление изделий жаренных в жире.	Подготовка оборудования к работе, подбор инвентаря, посуды. Оценка качества сырья, подготовка к производству. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Приготовление теста для изделий жаренных в жире. Порционирование, формование изделий. Подготовка жира к жарке изделий. Приготовление изделий жаренных в жире. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации.	6
12	Тема 07.12 Приготовление пресного теста, пресного сдобного теста и изделий из него. Дифференцированный зачет	Подготовка оборудования к работе, подбор инвентаря, посуды. Оценка качества сырья и подготовка к производству. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Приготовления пресного, пресного сдобного теста, особенности приготовления и замеса пресного сдобного теста. Приготовление изделий из пресного, пресного сдобного теста. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации.	4 2
ИТОГО			72ч
ВСЕГО			468 ч

IV УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется на предприятиях общественного питания города Краснодара и / или в учебно-производственной лаборатории техникума.

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, соковыжималка, блендер, электрическая плита, электросковорода, протирочная машина, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка, ложка нузетка, нож для удаления сердцевины у яблок, кондитерский мешок с насадками), инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда, посуда для подачи сладких блюд и напитков.

4.2. Характеристика рабочих мест

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Мясной, горячий цех, холодный цех. Мучной и кондитерский цеха	Мясорубки, фаршемешалки, весоизмерительное оборудование, электрическая плита, электросковорода, протирочная машина, холодильные шкафы, тестомесильные машины, тестораскаточные машины	Инструменты: поварская тройка, ложка нузетка, ножи, доски, лопаточки; инвентарь: сотейники, сковороды, противни, кастрюли, столовая посуда, сито, кондитерские мешки, различные выемки, скалки,

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Реализация программы модуля предполагает обязательную практику: учебную практику (производственное обучение) рекомендуется реализовывать рассредоточено, чередуя с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля; производственную практику – концентрированно

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или

среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники и учебные пособия: Анфимова Н.А, Татарская Л.Л. Кулинария учебник для НПО: учебное пособие для СПО. - М.: Академия, 2014.
2. Матюхина З. П., Королев Э.П. Товароведение пищевых продуктов учебник для НПО; учебное пособие для СПО.- М.: Академия, 2014.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО.- М.: Академия, 2014.
4. Ботов М. И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО.- М.: Академия, 2014.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: издательский центр Академия, 2014.

Дополнительные источники:

1. Сопина Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для НПО. - М.: Академия, 2014.
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2014.
3. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Академия, 2014.
4. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Интернет-ресурсы:

Учебная мастерская: <http://www.edu.BPwin Dr-dimdim. ru>

Образовательный портал: <http://www.edu.bd.ru>

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

-<http://www.restoran.ru>;

-<http://www.povarenok.ru>

-<http://www.frio.ru> и другие

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а так же выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления простых блюд. -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) при приготовлении простых блюд; -демонстрация последовательности технологического процесса для приготовления простых блюд. -демонстрация различных методов приготовления простых блюд; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых блюд для подачи; -соответствие готовых блюд требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых блюд 	<p>экспертное наблюдение и оценка на занятиях во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование; устный опрос, экзамен</p>
<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления простых напитков; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления простых напитков; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении простых напитков; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых простых напитков для подачи; 	<p>экспертное наблюдение и оценка на занятиях во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); письменный опрос; тестирование, экзамен</p>

<p>-соответствие готового простого напитка требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового горячего напитка.</p>	
--	--