

24.89

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

2022

## 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 предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС на базе основного общего образования разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказ Министерства образования и науки № 1569 от 09.12.2016г. зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г № 44898, (Профстандартов "Повар" от 8 сентября 2015 г. N 610н, "Кондитер" от 7 сентября 2015 г. N 597н), компетенций WORDSKILLS , укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм.

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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.

## 1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен **иметь практический опыт:**

**ВПД** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

-приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями;

– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
- ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос;
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разно-образного ассортимента, в том числе региональных, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос;

**ВПД** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов ;
- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

**ВПД** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

— подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;

– при приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче;

– при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

– при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

– при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

– при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

**ВПД** Приготовление, оформление и подготовка к реализации

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;

– при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи ;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

**ВПД** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

- подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандарта-ми чистоты
- приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разно-образного ассортимента, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

Учебной практики ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 108 ч.

Учебной практики ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 180ч.

Учебной практики ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 108 ч.

Учебной практики ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 72 ч.

Учебной практики ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 144 ч.

## II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата освоения практики
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
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
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,



	макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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
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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо-сбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
-------	--

### 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
<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>108</b>
Тема 01.01.	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Подбор и оценка качества сырья. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	6
Тема 01.02.	Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; Подбор и оценка качества сырья. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов.	6
Тема 01.03.	Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	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	6

		обработке сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты	
Тема 01.04.	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; Подбор и оценка качества сырья. Приготовление п/ф с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья.	6
Тема 01.05.	Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; Подбор и оценка качества сырья. Приготовление пряностей и приправ с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья.	6
Тема 01.06.	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	Приготовление п/ф с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья	6
Тема 01.07.	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов	Приготовление п/ф с соблюдением санитарного,	6

	крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья	
Тема 01.08.	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	Приготовление п/ф с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья	6
Тема 01.09.	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	Приготовление пряностей и приправ с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья	6
Тема 01.10.	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Подбор и оценка качества сырья. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов.	6
Тема 01.11.	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	Изучение технологии приготовления полуфабрикатов из рубленой и натуральной массы.	6
Тема 01.12.	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Подбор и оценка качества сырья. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	6

		птицы, дичи, кролика.	
Тема 01.13.	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Подбор и оценка качества сырья. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	6
Тема 01.14.	Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	<i>Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Подбор и оценка качества сырья. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i>	6
Тема 01.15.	Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	Проводить обработку, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи и кролика.	6
Тема 01.16.	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	Проводить вакуумирование, упаковку готовых полуфабрикатов.	6

Тема 01.17.	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	<i>Проводить перерасчет выхода полуфабрикатов, подбор основного и дополнительного сырья.</i>	6
	Дифференцированный зачет		6
ВСЕГО			108ч
<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>180 ч</b>
Тема 02.01.	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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья.	12
Тема 02.02.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Работа с документами – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	12
Тема 02.03.	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;	12
Тема 02.04.	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.	12

	учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
Тема 02.05.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;	12
Тема 02.06.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> </ul>	12
Тема 02.07.	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и</li> </ul>	12



		временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа.	
Тема 02.08.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:	12
Тема 02.09.	Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств.	12
Тема 02.10.	Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;	12
Тема 02. 11.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций,	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	12

	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варить;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать , изделия из котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски изделия из котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- бланшировать и - отваривать;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>- подавать горячие блюда.</li> </ul>	
Тема 02. 12.	<p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; рыбы и морепродуктов, овощей, грибов и сыра</li> </ul>	12
Тема 02.13.	<p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования</li> </ul>	12

		(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	
Тема 02. 14.	Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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).	- определять степень готовности супов; - 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;	12
Тема 02. 15.	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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	– правила хранения готовых блюд; правила разогревания блюд; требования к безопасности хранения готовых блюд	12
ВСЕГО			180ч
<b>ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 108 ч</b>			

<p>Тема 03.01.</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p>	<p>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>12</p>
<p>Тема 03.02.</p>	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>	<p>12</p>
<p>Тема 03.03.</p>	<p>Использование различных технологий приготовления</p>	<p>– использовать региональные продукты для</p>	<p>12</p>

	<p>бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	<p>приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправлять салаты заправками;</li> <li>- доводить салаты до вкуса;</li> </ul> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
<p>Тема 03.04.</p>	<p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p>	<p>– 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 свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и</li> </ul>	<p>12</p>

		<p>механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> </ul>	
<p>Тема 03.05.</p>	<p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с</li> </ul>	<p>12</p>

		<p>учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> </ul>	
Тема 03.06.	<p><i>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</i></p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>- 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:</li> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;</li> </ul>	12
ВСЕГО			<b>108ч</b>
<b>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 72 ч</b>			
Тема 04.01.	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с</li> </ul>	6

	<p>в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> </ul>	
Тема 04.02.	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<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
Тема 04.03.	<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование,</li> </ul>	6



		<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда,</li> </ul>	
Тема 04.04.	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul>	6
Тема 04.05.	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> </ul>	6

	<p>правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul>	
Тема 04.06.	<p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;.</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul>	6
Тема 04.07.	<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul>	6

<p>Тема 04.08.</p>	<p>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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul>	<p>6</p>
<p>Тема 04.09.</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентами;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</li> <li>- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>- хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности</li> </ul>	<p>6</p>

		готовой продукции;	
Тема 04.10.	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	<p>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</p> <p>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>- готовить лимонады;</p> <p>– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	6
Тема 04.11.	<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.</p>	<p>- заваривать чай;</p> <p>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</p> <p>- готовить кофе на песке;</p> <p>- обжаривать зерна кофе;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>	6
Тема 04.12.	<p>Проведение текущей уборки рабочего места</p>	<p>- варить какао, горячий шоколад;</p> <p>- готовить горячие</p>	6

	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.	алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – 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	
<b>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> 144 ч			
Тема 05.01.	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.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 2.проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 3.применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; 4.выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; 5.владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	6
Тема 05.02.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества	– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое	12

	поступивших продуктов накладной.	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Тема 05.03.	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	12
Тема 05.04.	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств неиспользуемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой	12
Тема 05.05.	Выбор и применение методов	- определять степень готовности отделочных	12

	<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и куликарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	
Тема 05.06.	<p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	12
Тема 05.07.	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса,</li> </ul>	6

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>требуемой консистенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	
Тема 05.08.	<p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	6
Тема 05.09.	<p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление</li> </ul>	12



	использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	
Тема 05.10.	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	12
Тема 05.11.	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	12
Тема 05.12.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских	6

	кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	
Тема 05.13.	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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;	6
Тема 05.14.	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;	6

Тема 05.15.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>	6
Тема 05.16.	<p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>	6
ВСЕГО			144 ч

## IV УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется 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, протирачная машина, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка, ложка нуазетка, 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 цех	Мясорубки, фаршемешалки, весоизмерительное оборудование, холодильные шкафы, тестомесильные машины, тестораскаточные машины	Инструменты: поварская тройка, ложка нуазетка, ножи, доски, лопаточки; инвентарь: сотейники, сковороды, противни, кастрюли, столовая посуда, сито.
Горячий цех	Весоизмерительное оборудование, электрическая плита, электросковорода, протирачная машина	Инструменты: поварская тройка, ложка нуазетка, ножи, доски, лопаточки; инвентарь: сотейники, сковороды, противни, кастрюли, столовая посуда, сито, скалки.
Мучной цех	Тестомесильные машины, тестораскаточные машины	Инструменты: доски, лопаточки; инвентарь: противни, кастрюли, столовая посуда, сито, кондитерские мешки, различные выемки, скалки.
Кондитерский цех	тестомесильные машины, тестораскаточные машины	Инструменты: лопаточки; инвентарь: сотейники, сковороды, противни, кастрюли, столовая посуда, сито, кондитерские мешки,

		различные выемки, скалки.
--	--	---------------------------

### **4.3. Общие требования к организации учебной практики**

Обязательным условием допуска к учебной практике является усвоение теоретических знаний в рамках профессионального модуля.

Освоению программы учебной практики должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

Занятия проводятся по очной форме обучения по 6 академических часов согласно расписанию. Недельная нагрузка 36 часов.

Представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессионального модуля.

Во время прохождения учебной практики обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики должен оценивать ежедневную работу практиканта и выставлять соответствующую оценку в дневник.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели и мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Преподаватели должны иметь высшее или профессиональное образование по специальности, 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:

И.П. Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник, 2015г, ИЦ Академия.

М.В.Володина, Организация хранения и контроль запасов и сырья, учебник, 2014г, ИЦ Академия.

З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.

Т.А.Лаушкина, Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве, учебник, ИЦ Академия, 2014г

Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.

И.Г.Мальчикова, Кулинария, учебное пособие, Инфра-М, 2011г

Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2008г.

В.И.Криштафович, Методы и техническое обеспечение контроля качества, учебное пособие, Дашков и К, 2007г.

И.П. Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник, 2015г, ИЦ Академия.

М.В.Володина, Организация хранения и контроль запасов и сырья, учебник, 2014г, ИЦ Академия.

- З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
- Т.А.Лаушкина, Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве, учебник, ИЦ Академия, 2014г
- Т.А.Качурина, Контрольные материалы по профессии «Повар», 2014г, ИЦ Академия.
- И.П. Самородова, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебник, ИЦ Академия, 2014г.
- Н.Э. Харченко,Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий, ИЦ Академия, 2014
- А.И.Здобнов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2014
- А.К.Батулин, Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов, Профессия, 2006г
- А.В.Румянцев, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, Дело и сервис, 1998г
- А.П. Рубан, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, Вика, 1992
- И.П. Самородова, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебник, ИЦ Академия, 2014г.
- Н.И.Дубровская, Приготовление супов и соусов, учебник, ИЦ Академия, 2015г
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- И.Г.Мальчикова, Кулинария, учебное пособие, Инфра-М, 2011г
- И.И.Потапова, Соусы, учебное пособие, 2013г, ИЦ Академия.
- И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, учебное пособие,ИЦ Академия, 2014г
- Л.А.Радченко, Обслуживание на предприятиях общественного питания, учебник, Феникс, 2013г.
- Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2012г

- Е.Б.Матюхина, Организация производства на предприятиях общественного питания, Инфра-М, 2012г
- И .П. Самородова, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебник, ИЦ Академия, 2014г
- З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
- И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из яиц, творога. Сладкие блюда и напитки, учебное пособие, ИЦ Академия, 2014г
- В.А.Тимофеева, Товароведение, учебник, Феникс, 2012г.
- З.П.Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, учебник, ИЦ Академия, 2012г
- Е.И.Соколова, Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, 2014г, ИЦ Академия.
- Т.А.Качурина, Контрольные материалы по профессии «Повар», 2014г, ИЦ Академия.
- Н.Э. Харченко, Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий, ИЦ Академия, 2014
- А.И.Здобнов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2014
- А.К.Батурин, Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов, Профессия, 2006г
- А.В.Румянцев, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, Дело и сервис, 1998г
- А.П. Рубан, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, Вика, 1992
- И.И. Потапова. Н.В. Корнеева, Холодные блюда и закуски, учебное пособие, ИЦ Академия, 2008г.
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- И.Г.Мальчикова, Кулинария, учебное пособие, Инфра-М, 2011г
- З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.



- Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2012г
- Е.Б.Матюхина, Организация производства на предприятиях общественного питания, Инфра-М, 2012г
- Н.Э. Харченко,Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий, ИЦ Академия, 2014
- А.И.Здобнов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2014
- А.К.Батулин, Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов, Профессия, 2006г
- А.В.Румянцев, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, Дело и сервис, 1998г
- А.П. Рубан, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, Вика, 1992
- В.И. Богушева. Технология приготовления пищи, учебное пособие, Феникс, 2013г.
- И.И. Потапова. Н.В. Корнеева, Холодные блюда и закуски, учебное пособие, ИЦ Академия, 2008г.
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- И.Г.Мальчикова, Кулинария, учебное пособие, Инфра-М, 2011г
- З В.А.Тимофеева, Товароведение, учебник, Феникс, 2012г.
- З.П.Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, учебник, ИЦ Академия, 2012г
- Г.Г.Дубцов, Технология приготовления пищи, учебное пособие, ИЦ Академия, 2004г
- Н.Э. Харченко,Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий, ИЦ Академия, 2014
- А.И.Здобнов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2014
- А.К.Батулин, Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов, Профессия, 2006г

- А.В.Румянцев, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, Дело и сервис, 1998г
- А.П. Рубан, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, Вика, 1992
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- С.Е. Ермилова, Торты пирожные и десерты, учебное пособие, 2014г, ИЦ Академия.
- И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из яиц, изделия из творога. Сладкие блюда и напитки, учебное пособие, ИЦ Академия, 2014г.
- Л.А.Радченко, Обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, Феникс, 2013г.
- Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2012г
- Е.Б.Матюхина, Организация производства на предприятиях общественного питания, Инфра-М, 2012г
- Л.Л.Татарская, Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, ИЦ Академия, 2003г
- И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки, учебное пособие, ИЦ Академия, 2014г.
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, учебник, ИЦ Академия, 2014г.
- З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
- И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
- З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г

- Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2012г
- Е.Б.Матюхина, Организация производства на предприятиях общественного питания, Инфра-М, 2012г
- Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, ИЦ Академия, 2012г.
- Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, ИЦ Академия, 2010г.
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- С.Е. Ермилова, Торты пирожные и десерты, учебное пособие, 2014г, ИЦ Академия.
- Т.Б.Цыганова, Технология хлебопекарного производства, учебник, ПрофОбрИздат, 2002
- Дополнительные источники:
- Статистические методы в управлении качеством продукции : учебник / В.В. Ефимов, Т.В. Барт. — Москва : КноРус, 2016. <https://www.book.ru/book/918797>
- Улучшение качества продукции, процессов, ресурсов : учебное пособие / В.В. Ефимов. — Москва : КноРус, 2016. <https://www.book.ru/book/920749>
- Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова, и др. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922817>
- Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2018. — 413 с. — СПО. <https://www.book.ru/book/923528>
- Теоретические основы товароведения : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2017. — 219 с. — СПО. <https://www.book.ru/book/920202>
- Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (для СПО). Учебно-практическое пособие : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2019. — 209 с. <https://www.book.ru/book/931193>

Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО)+eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2018. — 246 с.

<https://www.book.ru/book/927096>

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова, и др. — Москва : Русайнс, 2017.

<https://www.book.ru/book/922817>

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (для СПО). Учебно-практическое пособие : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2019. — 209 с.

<https://www.book.ru/book/931193>

Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО)+eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2018. — 246 с.

<https://www.book.ru/book/927096>

Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018.

<https://www.book.ru/book/924187>

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (для СПО). Учебно-практическое пособие : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2019. — 209 с.

<https://www.book.ru/book/931193>

Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО)+eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2018. — 246 с.

<https://www.book.ru/book/927096>

Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018.

<https://www.book.ru/book/924187>

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. <https://www.book.ru/book/921937>
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922543>
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. <https://www.book.ru/book/921937>
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922543>
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. <https://www.book.ru/book/921937>
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922543>
- Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. <https://www.book.ru/book/924187>
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. <https://www.book.ru/book/924213>
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. <https://www.book.ru/book/924213>

Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : Русайнс, 2017.

<https://www.book.ru/book/927508>

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018.

<https://www.book.ru/book/924213>

Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : Русайнс, 2017.

<https://www.book.ru/book/927508>

## **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"> <li>- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка на занятиях во время учебной практики</p> <p>мониторинг умений при самооценке обучающихся (дневник обучающегося);</p> <p>тестирование;</p> <p>устный опрос, дифференцированный зачет.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка на занятиях во время учебной практики;</p> <p>мониторинг умений при самооценке</p>

<p>ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>	<p>обучающимися (дневник обучающегося); письменный опрос; тестирование, дифференцированный зачет.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка на занятиях во время учебной практики; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); письменный опрос; тестирование, дифференцированный зачет.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка на занятиях во время учебной практики; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); письменный опрос; тестирование, дифференцированный зачет.</p>

<p>том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка на занятиях во время учебной практики;</p> <p>мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося);</p> <p>письменный опрос;</p> <p>тестирование, дифференцированный зачет.</p>