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 252,253 пкд

2021

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
Протокол № 11
« 1 » 06 2021г.
Председатель
Астахова Е.Ю._____
Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 6 от 3.06.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБПОУ КК КПТ
«__2__» «__06__» 2021 г.
_____И.В. Остапенко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 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), компетенций международных стандартов WORDSKILS, с учётом рекомендаций примерной основной образовательной программы Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.
Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчик: преподаватель Астахова Е.Ю.
ГБПОУ КК КПТ _____
(подпись)

Рецензенты:

1. рецензия
Астахова Е.Ю. преподаватель
Квалификация по диплому:
инженер-технолог
(подпись)

2. рецензия
Потапова В.В.
Квалификация по диплому:
инженер-технолог
(подпись)

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 WORDSKILS 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

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 раз-личными 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 без-опасности;
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 без-опасности;
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 без-опасности;
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 рецептур 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 раз-личных 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 рецептур 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 потребите-лей, 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 потребите-лей, 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 потребно-стей 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 горя-чих 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 потребите-лей, 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, под-готовку 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, под-готовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур 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 тре-бованиями 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 уче-том 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, заку-сок.	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; Подбор и оценка качества сырья Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, приготовление хоолодной закуски	6

5	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.	Приготовление п/ф с соблюдением санитарного, температурного, временного режимов и техники безопасности, минимизации отходов при обработке сырья	6
6	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.	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 чи-стоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производ-ственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
7	Тема 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	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 соответ-ствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандар-тами чистоты.	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 слож-ного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации пита-ния).	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 пода-чи 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

	требований к безопасности пищевых продуктов.	контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрика-тов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	
12	12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасно-сти, соблюдения режимов хранения. Дифзачет	Работа с документами – подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про-дуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребно-стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4 2
ВСЕГО			**72ч**
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**
1	Тема 02.1 . Оценка наличия, выбор в соответствии с 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	– подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про-дуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;	6
2	Тема 02.2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы,	Работа с документами – подбирать в соответствии с техно-	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 гар-ниров в соответствии с рецептурой;	6
6	Тема.02. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти-мента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	– выбирать, применять, комбиниро-вать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные про-дукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготов-ленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продук-ты, 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, обес-печения 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 ингреди-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

		их варки; - рационально использовать продук-ты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и вре-менной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в со-ответствии с изменением выхода су-па;	
11	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.	– выбирать, применять комбиниро-вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок 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; дово-дить до вкуса;	6
12	Тема 02. 12 Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	– ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи заку-сок из мяса, мясных продуктов, домаш-ней птицы, дичи, кролика; рыбы и морепродуктов, овощей, грибов и сыра	6
13	Тема 02.13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения	– подготовка, уборка рабочего ме-ста повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кули-нарных изделий, закусок	6

	режимов хранения.	– подбор, подготовка к работе, про-верка технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру-ментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холод-ныхблюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию об-работанного 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.	- определять степень готовности су-пов; - доводить супы, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок до вкуса, до опреде-ленной 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. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного ин-вентаря в соответствии со стандартами чистоты	– правила хранения готовых блюд; правила разогревания блюд; требования к без-опасности хранения готовых блюд	6
16	Тема 02. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания готовой продукции Проведение текущей уборки	– техника порционирования, вари-анты оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи; – виды, назначение посуды для по-дачи, 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 ин-струкциями 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 без-опасности хранения готовыхблюд	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 без-опасности 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	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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	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	
2	Тема 03.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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	– 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	Тема 03.3 Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональ-ных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чисто-ты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного ин-вентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вы-нос.	– использовать региональные продукты для приготовления салатов разно-образного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыб-ные 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	Тема 03.4 Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с	– 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

	учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюде-ния требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов..	свойств используемых продуктов: - 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 раз-личных 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 з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса;	
5	Тема 03.5 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента	– 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

	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 фор-мы обслуживания.	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;	
6	Тема 03.6 Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффектив-ное 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 чисто-ты. 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	– 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; - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;	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	Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 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.	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен-тарь, посуду, сырье, материалы в соот-ветствии с инструкциями и регламента-ми, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабо-чего места повара в соответствии с ин-струкциями и регламентами, стандарта-ми чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа-цию, 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 хра-нение кухонную посуду и производ-ственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Организация рабочего места, подбор оборудования и производственного инвентаря Оценка качества сырья Работа с документацией Соблюдение правил хранения полуфабрикатов	6
2	Тема 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами	- готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать,	6

	закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ас-сортимента	протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - 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, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления – проверять качество готовых хо-лодных 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, мо-лочные желе, муссы, кремы, фрукто-вые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста;	
3	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, по-следовательности	- 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

	приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стан-дартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с ин-струкциями 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 ин-вентаря в соответствии со стандартами чистоты	полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; - запекать фрукты в собственном со-ку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запе-кать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;. – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления;	
4	Тема 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвен-таря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на	- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудин-ги, оладьи, омлеты, вареники с яго-дами, шарлотки; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в	6

	вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	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, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления;	
5	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 требова-ний по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требо-ваний к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассорти-мента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с дру-гими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингре-диентами; – проверять качество готовых хо-лодных напитков перед отпуском, упа-ковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони-ровании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные хо-лодные напитки с учетом требований по безопасности	6

		готовой продукции; - готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; – проверять качество готовых хо-лодных напитков перед отпуском, упа-ковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони-ровании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные хо-лодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;	
6	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 рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	- заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности	4

	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное ис-пользование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Дифференцированный зачет	для напит-ков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления, 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
108 ч

1	Тема 05.1 Оценка наличия, выбор в соответствии с 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.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, ин-вентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и ре-гламентами, стандартами чистоты; 2.проводить текущую уборку, под-держивать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструк-циями и регламентами, стандартами чистоты; 3.применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа-цию, соблюдать санитарные требова-ния; 4.выбирать и применять моющие и дезинфицирующие	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, произ-водственный 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 отлелочных 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, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные от-делочные полуфабрикаты, полуфабрика-ты промышленного производства с уче-том требований по безопасности готовой продукции;	
6	Тема 05.6 Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кули-нарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовле-ния, особенностей заказа.	- определять степень готовности от-делочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой кон-систенции; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные от-делочные полуфабрикаты, полуфабрика-ты промышленного производства с уче-том 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 от-делочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой кон-систенции; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь,	6

	полуфабрикатов, соблюдения ре-жимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные от-делочные полуфабрикаты, полуфабрика-ты промышленного производства с уче-том требований по безопасности готовой продукции;	
8	Тема 05.8 Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвен-таря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	- определять степень готовности от-делочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой кон-систенции; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные от-делочные полуфабрикаты, полуфабрика-ты промышленного производства с уче-том 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 выпе-ченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулоч-ных изделий; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь,	6

		посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления – проверять качество хлебобулоч-ных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	
10	Тема 05.10 Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе-ченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулоч-ных изделий; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления – проверять качество хлебобулоч-ных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	6
11	Тема 05.11- Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения вы-хода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе-ченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулоч-ных изделий; – выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления – проверять качество хлебобулоч-ных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	6
12	Тема 05.12- Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с уче-том требований к безопасности пищевых продуктов.	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе-ченных мучных кондитерских изде-лий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен-тарь,	6

		посуду, инструменты в соответ-ствии со способом приготовления – проверять качество мучные кон-дитерские изделия перед отпуском, упа-ковкой на вынос;	
13	Тема 05.13- Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хране-ния.	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе-ченных мучных кондитерских изде-лий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен-тарь, посуду, инструменты в соответ-ствии со способом приготовления – проверять качество мучные кон-дитерские изделия перед отпуском, упа-ковкой на вынос;	18
14	Тема 05.14- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобу-лочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе-ченных мучных кондитерских изде-лий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен-тарь, посуду, инструменты в соответ-ствии со способом приготовления – проверять качество мучные кон-дитерские изделия перед отпуском, упа-ковкой на вынос;	18
15	Тема 05.15- Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе-ченных мучных кондитерских изде-лий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно	18

		использовать оборудование, производственный инвен-тарь, посуду, инструменты в соответ-ствии со способом приготовления – проверять качество мучные кон-дитерские изделия перед отпуском, упа-ковкой 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 выпе-ченных мучных кондитерских изде-лий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен-тарь, посуду, инструменты в соответ-ствии со способом приготовления – проверять качество мучные кон-дитерские изделия перед отпуском, упа-ковкой на вынос;	6
17	Тема 05.17- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с ин-струкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе-ченных мучных кондитерских изде-лий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен-тарь, посуду, инструменты в соответ-ствии со способом приготовления – проверять качество мучные кон-дитерские изделия перед отпуском, упа-ковкой на вынос;	6
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 инвен-тарь, посуду, инструменты в соответ-ствии со способом приготовления – проверять качество	4

	посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного ин-вентаря в соответствии со стандартами чистоты	пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони-ровании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти-рования пирожных и тортов	
	Дифференцированный зачет		2
Итого			**144**
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 0			
Итого			0 ч
ПМ 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар			**72**
1	*Тема 07.01* *Инструктаж по технике безопасности. Первичная обработка овощей. Техника нарезки овощей.*	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.	6
2	*Тема 07.02* *Приготовление и подача блюд из варенных припущенных, жаренных овощей.*	Правила техники безопасности на рабочем месте. Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды.	6

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

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

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

		Органолептическая оценка качества сырья. Приготовление блюд из отварного мяса, жаренного мяса крупным куском. Соблюдение выхода готовых блюд. Оформление и подача блюд из мяса крупным куском. Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд.	
9	*Тема 07.9* *Инструктаж по технике безопасности. Приготовление и подача бутербродов, салатов и винегретов.*	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. Органолептическая оценка качества сырья. Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий, сыра, рыбных и мясных гастрономических продуктов. Ассортимент бутербродов, салатов, винегретов. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Соблюдение норм закладки и выхода готовых блюд. Оформление и подача бутербродов, салатов, винегретов. Требования к качеству, температура подачи, правила хранения, сроки реализации блюд	6
10	*Тема 07.10* *Приготовление и подача горячих сладких блюд и напитков.*	Подготовка оборудования, правильный подбор производственного инвентаря, посуды. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Органолептическая оценка качества сырья. Ассортимент сладких блюд и напитков, их	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			**72 ч**
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 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, горячий цех, холодный цех. Мучной и кондитерский цеха	Мясорубки, фаршемешалки, весоизмерительное оборудование, электрическая плита, электросковорода, протирочная машина, холодильные шкафы, тестомесильные машины, тесторазкаточные машины	Инструменты: поварская тройка, ложка нуазетка, 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

Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, уч.пособ, Авторы: Якутина Татьяна Анатольевна, Феникс, 2018г.
https://new.znanium.com/catalog/document?id=315876
Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок, Иванова Т.Н., учебник, Инфра-М, 2020г. https://new.znanium.com/catalog/document?id=348471
Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: https://book.ru/book/932606

Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, уч.пособ, Авторы: Якутина Татьяна Анатольевна, Феникс, 2018г.
https://new.znanium.com/catalog/document?id=315876
Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок, Иванова Т.Н., учебник, Инфра-М, 2020г. https://new.znanium.com/catalog/document?id=348471
Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок, Иванова Т.Н., учебник, Инфра-М, 2020г. https://new.znanium.com/catalog/document?id=348471
Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт] https://profspo.ru/books/106865
Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. : учебник / Новикова Е.В. — Москва :КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: https://book.ru/book/931854
Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-406-08232-4. — URL: https://book.ru/book/940093
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / Васюкова А.Т., под ред., Славянский А.А. — Москва : КноРус, 2022. — 182 с. — ISBN 978-5-406-08354-3. — URL: https://book.ru/book/942089

3.2.1. Дополнительные источники:

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

Т.А.Качурина, Метрология и стандартизация, учебник, ИЦ Академия, 2015г.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

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

Рабочая программа по учебной практике может быть использована для обеспечения профессиональной образовательной программы в профессиональных образовательных учреждениях.

Рецензент Гитовская В.В. директор ИЦОРО г. Новосибирск

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень) личная подпись

30.08.2021

планом; требования к знаниям, умениям студентов в соответствии с ФГОС СПО и пояснительной запиской.

В тематический план рабочей программы включены следующие темы:

ПМ. 03- Приготовление супов и соусов
ПП.05-Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.08-Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2. Готовить простые супы.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Разделы рабочей программы соответствуют структуре и содержанию.

В тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые научные термины и понятия.

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины

Заключение:

РЕЦЕНЗИЯ

Рабочая программа учебной практики

предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования ФГОС среднего общего образования по профессии среднего профессионального образования 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), компетенций международных стандартов WORDSKILS, с учётом рекомендаций примерной основной образовательной программы Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, выполненную преподавателем Астахова Е.Ю..

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм: В содержании дисциплины по темам приводятся номер и наименование в соответствии с тематическим

Рабочая программа по учебной практике может быть использована для обеспечения профессиональной образовательной программы в профессиональных образовательных учреждениях.

Рецензент Преподаватель математики ГБПОУ ККИТ Матвеева О.В.

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень) личная подпись

30.08.2021.

планом; требования к знаниям, умениям студентов в соответствии с ФГОС СПО и пояснительной запиской.

В тематический план рабочей программы включены следующие темы:

ПМ. 03- Приготовление супов и соусов
ПП.05-Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.08-Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2. Готовить простые супы.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Разделы рабочей программы соответствуют структуре и содержанию.

В тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые научные термины и понятия.

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины

Заключение:

РЕЦЕНЗИЯ

Рабочая программа учебной практики

предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования ФГОС среднего общего образования по профессии среднего профессионального образования 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), компетенций международных стандартов WORDSKILS, с учётом рекомендаций примерной основной образовательной программы Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, выполненную преподавателем Астахова Е.Ю..

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм: В содержании дисциплины по темам приводятся номер и наименование в соответствии с тематическим