

**Приложение 1.5 к ОП СПО
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

УТВЕРЖДЕНО
педагогическим советом
от 10.06.2024 года № 7

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора
Е.Н. Тястова

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией
Протокол от 29.05.2024 г № 11

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Составитель: Горохова К.В.,
мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**
- 3. ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер.**

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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.

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

1.2 Цели и задачи учебной практики

Цели практики

Комплексное освоение основных видов деятельности (ВД), формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для работы в отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.3 Место учебной практики в структуре ОП

Учебная практика является обязательным разделом профессионального цикла по профессии 43.01.09 повар, кондитер. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	Повар, кондитер	Соответствует

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

Выполнение работ по профессии повар-кондитер представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для полного усвоения курса учебной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП.

Формы проведения учебной практики

Образовательное учреждение организует проведение учебной практики в соответствии с имеющимися у него условиями.

Форма проведения учебной практики – дискретная, путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

1.4 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом, начиная с третьего семестра в лабораториях учебной кухни ресторана и учебном кондитерском цехе бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Калачинском аграрно-техническом техникуме» в 2 смены. Учебная группа делится на две подгруппы, длительность занятия 6 часов.

1.5 Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего часов 864.

Из них: УП 01 - 144 часа, УП 02 - 216 часов, УП 03 - 144 часа, УП 04 – 144 часа, УП 05 - 216 часов.

2. Структура и содержание учебной практики

Тематический план

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 18ч				
1	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом Организация рабочего места, уборка рабочего места в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6	ПК 1.1;ПК 1.2; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
2	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья	6	ПК 1.1;ПК 1.2; ОК 01-ОК 11;
3	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	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	6	ПК 1.1;ПК 1.2; ОК 01-ОК 11;
Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			126ч	
	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	-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	6	ПК 1.1;ПК 1.2; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
		-Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.		
		Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	12	ПК 1.1;ПК 1.2; ОК 01-ОК 11;
	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	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). Оценивать качество обработанной рыбы органолептическим способом;	6	ПК 1.1;ПК 1.2; ОК 01-ОК 11;
	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	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; Готовить 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;	12	ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3; ОК 01-ОК 11; ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
		<p>Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы</p> <p>Хранить обработанную рыбу в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</p> <p>Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	24	ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3; ОК 01-ОК 11;
	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты</p> <p>Оценивать качество мяса, мясных продуктов органолептическим способом;</p>	6	ПК 1.1;ПК 1.2; ОК 01-ОК 11;
	Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p>	24	ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.4; ОК 01-ОК 11;
		<p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса, мясные продукты</p> <p>Хранить обработанное мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</p> <p>Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	12	ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.4; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика Оценивать качество домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	6	ПК 1.1;ПК 1.2; ОК 01-ОК 11;
	Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	6	ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.4; ОК 01-ОК 11;
		Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	12	ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.4; ОК 01-ОК 11;
Итого				144ч
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				36ч

1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	ПК 2.1; ОК 01-ОК 11;
		2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
		3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	
		5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		
		6. 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.	6	
	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	7. 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		
		8. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по	9. 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	6	

приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	практики в условиях организации питания). 10. 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. 11. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		24ч	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических,	1. Приготовление, оформление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 2. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 3. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	18 6	ПК 2.1;ПК 2.2;ПК 2.3; ОК 01-ОК 11;

<p>вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>			
<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>		<p>24ч</p>	
<p>Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</p> <p>Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление соусов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 2. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 3. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 	<p>24</p>	<p>ПК 2.1;ПК 2.4; ОК 01-ОК 11;</p>

<p>масляных соусов, соусов на сливках Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>			
<p>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента 24ч</p>			
<p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление горячих блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 2. Оценка качества готовых горячих блюд, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 3. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, закусок на раздаче. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 	<p style="text-align: center;">18</p> <p style="text-align: center;">6</p>	<p>ПК 2.1;ПК 2.5; ОК 01-ОК 11;</p>
<p>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 36ч</p>			

	<p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>	<p>1. Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	24	<p>ПК 2.1;ПК 2.6; ОК 01-ОК 11;</p>
	<p>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	<p>2. Оценка качества готовых горячих блюд из муки, яиц, творога и сыра, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>3. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	12	
<p>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p style="text-align: right;">30ч</p>				
	<p>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>1. Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>2. Оценка качества готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>3. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования</p>	<p>24</p> <p>6</p>	<p>ПК 2.1;ПК 2.7; ОК 01-ОК 11;</p>

		ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
			42ч	
	<p>Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 2. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. 3. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных 	<p>30</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>ПК 2.1;ПК 2.8; ОК 01-ОК 11;</p>

		изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
Итого				216
№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
			12ч	
1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>1. 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>2. 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, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варки, заливания желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	6 6	ПК 3.1; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента <div style="text-align: right;">132ч</div>				
	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<ol style="list-style-type: none"> 3. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Использование различных технологий приготовления бутербродов и холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 6. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 7. 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. 8. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к 	<p>12</p> <p>42</p> <p>30</p> <p>48</p>	<p>ПК 3.1;ПК 3.2;ПК 3.3; ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6;</p> <p>ОК 01-ОК 11;</p>

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
		безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
Итого			144	
№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			24ч	
1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<ol style="list-style-type: none"> 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. <ol style="list-style-type: none"> Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. <ol style="list-style-type: none"> Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	12	ПК 4.1; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
	<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, холодных напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>1. 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>2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	12	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			72ч	
	<p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к</p>	<p>3. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,</p>	36	ПК 4.1;ПК 4.2;ПК 4.3;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
	реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 4. Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	36	ОК 01-ОК 11;
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента 48ч				
	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	5. Приготовление, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 8. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском,	24 24	ПК 4.1;ПК 4.4;ПК 4.5; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
		<p>упаковкой на вынос.</p> <p>9. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>10. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
Итого				144
№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 18ч				
1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к	<p>1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого</p>	18	ПК 5.1; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
	<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>5. 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>6. 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</p> <p>7. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>8. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>10. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 42ч</p>				

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
	<p>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 2.3. Приготовление глазури</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана</p> <p>Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки</p> <p>Тема 2.7. Отделочные</p>	<p>1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	42	ПК 5.1;ПК 5.2; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
	Полуфабрикаты промышленного производства			
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента 42 часа				
	<p>Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба (28.12)</p> <p>Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий (29.12)</p> <p>Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных</p>	1. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	42	ПК 5.1; ПК 5.3; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
	изделий и хлеба			
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 60ч				
	<p>Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</p> <p>Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	60	ПК 5.1;ПК 5.4; ОК 01-ОК 11;
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента 54ч				
	<p>Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных</p> <p>Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов</p>	<p>1.Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>2.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>3.Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед</p>	54	ПК 5.1;ПК 5.5; ОК 01-ОК 11;

№ п/п	Разделы (темы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Коды формируемых компетенций
		<p>отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>5.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>6.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>7.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.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).</p>		
Итого				216

3. Условия организации в реализации учебной деятельности

3.1 Образовательные технологии, используемые на учебной практике

На занятиях применяются следующие образовательные технологии и методы: проблемное обучение, проектно - поисковый метод, использование в обучении игровых методов, исследовательский метод обучения, информационные технологии при опросе и закреплении нового материала, разноуровневое обучение. Обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа). Информационно - коммуникационные технологии.

3.2. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- рабочие программы по профессиональным модулям.
- положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- программа учебной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
- график учебного процесса;
- протоколы аттестации учебной практики.

3.3 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, составлен мастером производственного обучения для каждого профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств, для проведения итогового контроля (дифференцированного зачета по практике) освоения компетенций;
- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;

- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

3.4 Учебно –методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха. Задание на практику формулируется в соответствии с целями и задачами практики.

Обучающиеся обеспечиваются учебной, дополнительной литературой, интернет, оборудованием и инвентарем.

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Мастер производственного обучения осуществляет общее руководство практикой студентов.

Для выполнения заданий для самостоятельной работы по учебной практике техникум обеспечивает свободный доступ практикантов к библиотечным фондам, к сети Интернет.

3.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 192с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 12 изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с.

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования- 11 –е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512с.
2. Чуканова Н.В. Производственное обучение по профессии Повар»: раб тетрадь: в 4 ч. – Ч.1.2,3.4: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования-4-е изд., стер.- Издательский центр «Академия», 2016.-48с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начю проф. Образование /Н.Э. Харченко.- М.: Издательский центр «Академия», 2017- 496с.

4. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб.пособие-5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 64с.

5. Чуканова Н.В. Производственное обучение по профессии Повар»: раб тетрадь: в 4 ч. – Ч.1.2,3.4: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования-4-е изд., стер.- Издательский центр «Академия», 2016.-48с.

Дополнительная литература

1. Повар : практические основы профессиональной деятельности учеб. Пособие/ М.М. Амренова, Н.М. Гурбо, Е.Е. Наумова, Г.В. Ткачева, Т.Я. Шмакова. – М.: Академкнига/Учебник, 2006. – 160с.: ил.

2.Л.Е. Голунова. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Спб.: Профессия, 2007. – 688с.

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. Образования /С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.

5 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования: -2-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2016- 416с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. Образования/ З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 272с., (16)с. цв. ил.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. /В.П. Золин.- 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 248с.

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.; Издательский центр "Академия", 2017. - 2008с.

9. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебное пособие для нач. проф. Образования /И.И. Потапова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-160с.

10. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в2ч.

Ч.1./А.А.Королёв, Ю.В.Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

11. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Дополнительная литература.

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>

3.6 Материально техническое обеспечение учебной практики

Реализация программы учебной практики предполагает наличие кабинета и учебных лабораторий: учебная кухня ресторана, учебного кулинарного цеха.

Оборудование рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы

Оборудование лаборатории учебная кухня ресторана:

Наименование оснащения общего пользования
Плита электрическая ЭП 6П
Диспансер для подогрева тарелок
Водонагреватель накопительный Аристон
Кремер-Сифон для сливков
Кухонный процессор (комбайн)
Мясорубка

Слайсер
Фритюрница электрическая
Электроножечка
Дуршлаг с миской
Комплект емк д /СВЧ
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Набор для карвинга 14пр
Набор навеск кухон
Набор столовый
Набор столовых приборов
Сковорода чугунная (порционная)
Чесноковыжималка
Термометр
Термометр д/холод.
Толкушка
Шкаф шоковой заморозки
Гастроёмкость из нержавеющей стали
Часы настенные (электронные)
Микроволновая печь
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Кофемолка
Огнетушитель углекислотный ОУ-1
Набор первой медицинской помощи
Перечень оборудования, инструментов, посуды на 1 рабочее место
Блендер медиа
Весы порционные
Миксер планетарный
Мойка с рабочей поверхностью
Пароконвектомат инжекторный
Подставка под пароконвектомат
Гастроёмкости (6шт разного объема)
Плита индукционная (4 греющих поверхностей)
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
Стеллаж производственный (4х уровневый)
Стол производственный
Холодильный шкаф
Венчик
Вилки (10шт)
Набор разделочных досок пластиковых Минимальные размеры Н=18,L=600,V=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Кисть силиконовая
Ложки (10шт)
Лопатка -палетка изогнутая
Миска глубокая
Мерный кувшин
Молоток металлический для отбивания мяса

Набор сито
Набор пинцетов для оформления блюд
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм
Ножи поварской тройки
Ножницы для рыбы, птицы
Овощечистка
Подставка для досок
Половник
Прихватка силиконовая
Скалка
Силиконовый коврик
Шенуа
Сковорода (метал для индукц. гриль для эл. плит)
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
Гриль сковорода для индукционных плит
Смеситель холодной и горячей воды
Сотейник для индукционных плит
Соусник круглый
Тарелки круглые белые плоские 9шт
Тарелки глубокие белые 3шт
Терка 4-х сторонняя
Формы для выпечки
Шумовка
Щипцы универсальные
Ковёр диэлектрический
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование лаборатории учебного кондитерского цеха:

Наименование оснащения	Количество	
Перечень оборудован общего пользования		
Холодильный шкаф Candy	1	
Холодильный шкаф	1	
Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	
Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5	1	
Планетарная тестомесильная машина GASTRORAG QF-3470	2	
Блендер Gastrorag B-179	1	
Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-6-1/1 Гастроремкость 530*325*20 (к шкафу шоковой заморозки)	1	
Микроволновая печь ВВК	1	
Кухонный комбайн SINBO	1	
Мясорубка Gemlux	1	
Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H	1	
Упаковщик вакуумный INDOKOR IVP-450/A с опцией газонаполнения	1	
Плита индукционная Hurakan	3	
Производственный стол 1200x600x850, допустимый размер всей рабочей поверхности 3,6 - 5,4м., допустимо без борта. С полкой глухой.	1	

Стеллаж 600x500x1800 СТПЭ 6/4	1	
Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	1	
Ванна моечная 500×500×850	2	
Сифон LISS+балончики	1	
Весы кухонные электрические Sakura SA6066 W5кг		
Ванна для растапливания шоколада		1
Краскопульт пневматический		1
Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт		1
Подставка под конвекционную печь		1
Противень для конвекционной печи алюминиевый		2
Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный		2
Карамелизатор (в комплекте с баллоном)		1
Куттер		1
Перечень инструментов, посуды общего пользования		
Термометр инфракрасный или аналог с равными либо более высокими техническими характеристиками	1	
Прихватка силиконовая	4	
Ножницы	1	
Набор столовых приборов	1	
Набор навесной кухонный	2	
Кастрюля 2л.	2	
Кастрюля 5л.	2	
Часы настенные (электронные)		1
Сотейник для индукционных плит объемом 0,6л	4	
Сковорода для индукционных плит диаметром 24см	6	
Подставка для разделочных досок	1	
Разделочная доска (пластик разные цвета)	6	
Дуршлаг с миской	2	
Картофелемялка	2	
Коврик силиконовый	4	
Формы силиконовые	6	
Форма силиконовая (Цветок 240мм)	1	
Чайная пара	6	
Тарелка плоская	10	
Тарелка глубокая	10	
Солонка	2	
Набор ножей	2	
Толкушка	1	
Набор кондитерских насадок		1
Перечень оборудования на 1 рабочее место		
Блендер Медиа	1	1
Стол производственный 1800x600x850 мм, со сплошной полкой		2
Смеситель холодной и горячей воды 2		1
Перечень инструментов, посуды на 1 рабочее место		
Доска мраморная 50x100		1
Соусник керамический белый (50 мл)	2	
Ложка	10	
Вилка	10	

Мерный стакан объемом не меньше 0,5 л	2	
Венчик не менее 240 мм	2	
Щипцы	2	
Скалка (дерево)	4	
Кисть силиконовая	2	
Миски нержавеющая сталь диаметр в диапазоне 25-28 см	2	
Сито набор	2	
Сито большое d=20 см		1
Сито среднее d=14 см		1
Сито малое d=7 см		1
Половник объемом не менее 250мл	2	
Сотейник 4 л для индукционной плиты		1
Сотейник 2 л для индукционной плиты		1
Сотейник 1,5 л для индукционной плиты		1
Сотейник 1 л для индукционной плиты		1
Решётка для глазировки 460x260x30 ММ		1
Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)		1
Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)		1
Подставка металлическая под разделочные доски		1
Сито большое d=20 см		1
Сито среднее d=14 см		1
Сито малое d=7 см		1
Миска пластиковая 1 л		1
Миска пластиковая 2 л		1
Миска пластиковая 3 л		1
Пирометр лазерный (бесконтактный)		1
Корзина для мусора 25 л		1
Палетта кондитерская прямая		1
Палетта кондитерская угловая		1
Крутящаяся подставка под торт		1
Набор инструментов для моделирования		1
Скалка кондитерская для моделирования		1
Лопатка деревянная		1
Лопатка силиконовая		1
Скалка силиконовая		1
Кольцо кондитерское		1
Рама кондитерская прямоугольная		1
Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5		1
Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5		1
Квадратная акриловая подставка 50x50x1,5		1
Квадратная акриловая подставка 40x60x1,5		1
Прямоугольная акриловая подставка 30x40x1,5		1
Тарелка для подачи десерта 20*30		4
Блюдо для подачи изделий на дегустацию		2

3.7 Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических)

кадров, обеспечивающих проведение учебной практики : среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

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

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом .

Дифференцированный зачет проводится в форме практической работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому виду учебной практики (по учебному плану).

4.2 Методическое сопровождение предусмотренных форм и методов контроля и оценки деятельности обучающихся

Применяются методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности, стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике

	<p>сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных 	

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

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека 	

	<p>(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 	

<p>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</p>	<p>безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 	

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуска; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций 	

	<p>и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных 	

	<p>операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и 	
--	---	--

	горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, 	

	<p>чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		