

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»

344030, Г. Ростов-на-Дону, пр. Шолохова, 128 тел./факс (863) 251-73-18 e-mail: Kulinar@donpac.ru
ИНН/КПП 6167013449/616701001 ОКПО 01493016 ОГРН 1026101415561

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

г. Ростов-на-Дону

2022г

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № 10 от 02.06.2022г
Председатель  Е.М.Антонова

Утверждаю:
Зам.директора по УМР
 С.Н.Шаповалова

Рабочая программа учебной практики (практической подготовки обучающихся) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ОДОБРЕНО на заседании педагогического совета
ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного
искусства и бизнеса»
Протокол № 7 « 29 » 06 2022г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «МИК-35» КППИ ДГТУ
/  Ниворожкин М.Е.



СОГЛАСОВАНО

ИП «Абачараева Н.Л.» кондитерская «Золотой колос»
/  Абачараева Н.Л.



СОГЛАСОВАНО

Гостиница «Эрмитаж»
/  Нечепаета Т.В.



Рецензенты:

1. Ниворожкин М.Е -Директор
ООО «МИК-35» КППИ ДГТУ
2. Абачараева Н.Л.- Директор
кондитерская «Золотой колос»»
3. Нечепаета Т.В.- Директор
Гостиница «Эрмитаж»

Разработчики:

Шумилкина Марина Николаевна – зам.директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Ревенко Екатерина Михайловна– мастер производственного обучения ГБПОУ
РО «ДонТКИиБ»
Топчей Татьяна Ивановна – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	11
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	45
4	УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	56
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	65

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (практической подготовки обучающихся) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Рабочая программа учебной практики адаптирована для обучения инвалидов II вида (слабослышащие) и лиц с ограниченными возможностями здоровья и может быть использована с учетом их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивать коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен обладать следующими профессиональными компетенциями 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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Требования к знаниям, умениям

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен

уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

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.

Требования к знаниям, умениям

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен

уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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.

Требования к знаниям, умениям

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен

уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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.

Требования к знаниям, умениям

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен

уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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.

Требования к знаниям, умениям

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения

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

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен

уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего	14	недель,	504	часа
-------	----	---------	-----	------

2. Формирование умений и знаний в структуре программы учебной практики

2.1. Конкретизированные требования учебной практики по профессиональным модулям

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК; ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение программы учебной практики	Действия обучающегося	Обучающийся должен уметь	Обучающийся должен знать
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10	МДК 01.01 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	- Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. - Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. - Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. - Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. - Обеспечивать хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. - подготавливать в соответствии с	- Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. - Правила оформления заявок на склад. - Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. - Правила обращения с тарой поставщика. - Ответственность за сохранность материальных ценностей. - Правила проверки весоизмерительного оборудования. - правила приема продуктов по количеству и качеству. - Правила снятия остатков на рабочем

				инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. - обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. - Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.	месте. - Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10			Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	- Распознавать недоброкачественные продукты. - Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. - Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. - Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. - Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. - Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического	- Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. - Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. - Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. - Способы предотвращения потемнения отдельных видов обработанных овощей и грибов в процессе обработки и хранения. - Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. - Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.

				оборудования. - Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнением некоторых видов обработанных овощей и грибов. - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. - Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10			Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	- Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований безопасности. - Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. - выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. - выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	- Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. - Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. - Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. - Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления

				- соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. - соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. - безопасно использовать оборудование для упаковки.	опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.
ПК 1.1, 1.3, 1.4 ОК 01-07, 09,10			Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. - Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечение безопасности готовой продукции. - владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. - Править кухонные ножи. - Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную и механическим способом. - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. - Выбирать, подготавливать	- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Методы приготовления полуфабрикатов. - Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. - Правила, способы нарезки порционирования полуфабрикатов из

				пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 1.1 ОК 01-02			Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	- Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. - Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. - Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. - Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.	- Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. - Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. - Правила заполнения этикеток. - Правила складирования упакованных полуфабрикатов. - Правила

				- Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). - Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	порционирования(комплектования) готовой кулинарной продукции. - Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
ПК 1.1 ОК 01-02			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	- Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. - Вести учет реализованных полуфабрикатов. - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. - Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. - Составлять отчет по платежам. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем. - Владеть профессиональной терминологией. - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	- Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. - Правила торговли. - Виды оплаты по платежам. - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. - Базовый словарный запас на иностранном языке. - Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-02, 04-07	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных	- Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,	- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

			видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. - Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. -Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. - Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Правила утилизации отходов. - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. - Виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.
ПК 1.1-1.4, ОК 1,04,07			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. - Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	

				соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	- Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. - Способы правки кухонных ножей.
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК; ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение программы учебной практики	Действия обучающегося	Обучающийся должен уметь	Обучающийся должен знать
<i>ПК 2.1-2.8</i>	<i>МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	32	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - Организовать их хранение до момента использования. - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закупок в соответствии с рецептурой. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд,	- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

				кулинарных изделий, закусок на склад.	
			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств, используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. - Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. - Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. - Владеть техникума, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Подбирать гарниры, соусы. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. - Осуществлять взаимозаменяемость	- Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

				продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом взаимозаменяемости. - Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	
			Хранения, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. - Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. - Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. - Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании)	- Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. - Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Правила разогревания горячих блюд,

				). - Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос для транспортирования.	кулинарных изделий, закусок. - Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	- Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. - Принимать оплату наличными деньгами; принимать и	- Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. - Правила торговли. - Виды оплаты по платежам. - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. - Виды и правила осуществления кассовых операций. - Правила и порядок расчета потребителей при

			прилавка/разда чи.	оформлять безналичные платежи. - Составлять отчет по платежам. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем. - Владеть профессиональной терминологией. - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	оплатены наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. - Правила общения с потребителями. - Базовый словарный запас на иностранном языке. - Техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 2.1-2.8	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный	- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP)

				инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. - Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Требования к личной гигиене персонала. - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Правила утилизации отходов. - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. - Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	

			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	изделий, закусок. - Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
--	--	--	--	--	--

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК; ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение программы учебной практики	Действия обучающегося	Обучающийся должен уметь	Обучающийся должен знать
<i>ПК 3.1-3.6</i>	<i>МДК 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных</i>	32	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - Организовывать их хранение до момента использования. - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. - Взвешивать, измерять продукты,	- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Ассортимент, характеристика

	изделий, закусок разнообразного ассортимента			входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	региональных видов сырья, продуктов. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
			Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением	- Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

				выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. - Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. - Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. - Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Подбирать гарниры, соусы. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. - Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - Выбирать в соответствии с способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,	- Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.
--	--	--	--	--	--

			инструменты, посуду.	
		Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. - Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. - Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. - Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектowaniu). - Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос для транспортирования	- Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. - Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток
		Ведение расчетов с потребителями при отпуске	- Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Вести учет реализованных холодных	- Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. - Правила торговли.

			продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка (раздачи)	блюд, кулинарных изделий, закусок. - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. - Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять, безналичные платежи. - Составлять отчет по платежам. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем. - Владеть профессиональной терминологией. - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- Виды оплаты по платежам. - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. - Виды и правила осуществления кассовых операций. - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. - Правила общения с потребителями. - Базовый словарный запас на иностранном языке. - Техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 3.1-3.6	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.	- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Последовательность выполнения технологических операций,

				- Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. - Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Требования к личной гигиене персонала. - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Правила утилизации отходов. - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. - Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Условия, сроки, способы хранения
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	
			Подготовка рабочего места	- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование	

			для порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
--	--	--	---	--	---

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК; ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение программы учебной практики	Действия обучающегося	Обучающийся должен уметь	Обучающийся должен знать
<i>ПК 4.1-4.5</i>	<i>МДК 04.01</i> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и	32	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - Организовывать их хранение до момента использования. - Выбирать, подготавливать	- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих

	горячих десертов, напитков			ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	сладких блюд, десертов, напитков. - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. - Правила составления заявки на склад.
			Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	- Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Виды, назначение и правила

				- Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Доводить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки до вкуса, до определенной консистенции. - Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Подбирать гарниры, соусы. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости. - Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами,	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.
--	--	--	--	--	---

				требованиями санитарных норм и правил. - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	
			Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	- Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. - Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче. - Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. - Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании). - Хранить свежеприготовленные, холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные и	- Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи. - Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток

				горячие сладкие блюда, десерты, напитки на вынос и для транспортирования	
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	- Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. - Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять, безналичные платежи. - Составлять отчет по платежам. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем. - Владеть профессиональной терминологией. - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей. - Правила торговли. - Виды оплаты по платежам. - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. - Виды и правила осуществления кассовых операций. - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. - Правила общения с потребителями. - Базовый словарный запас на иностранном языке. - Техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 4.1-4.5	04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и	90	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких	- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии	- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

	горячих сладких блюд, десертов, напитков		блюд, десертов, напитков	с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. - Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Требования к личной гигиене персонала. - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Правила утилизации отходов. - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. - Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	

				приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	порционирования (комплектования) холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	- Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК; ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение программы учебной практики	Действия обучающегося	Обучающийся должен уметь	Обучающийся должен знать
<i>ПК 5.1-5.5</i>	<i>05.01.</i> Организация приготовления, подготовки к	32	Подготовка основных продуктов и дополнительных	- Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

	реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		ингредиентов	дополнительных ингредиентов. - Организовывать их хранение до момента использования. - Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. - Правила составления заявки на склад.
			Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	- Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

				- Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства. - Соблюдать температурный режим временной подготовки процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке. - Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. - Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.	- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.
--	--	--	--	--	--

				- Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - Выбирать в соответствии с способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
			Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. - Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. - Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектации). - Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности,	- Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. - Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, правила заполнения этикеток

				соблюдением режимов хранения. - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и.	- Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. - Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять, безналичные платежи. - Составлять отчет по платежам. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем. - Владеть профессиональной терминологией. - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей. - Правила торговли. - Виды оплаты по платежам. - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. - Виды и правила осуществления кассовых операций. - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. - Правила общения с потребителями. - Базовый словарный запас на иностранном языке. - Техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 5.1-5.5	05.02 Процессы приготовления, подготовки к	150	Организация приготовления, подготовки к реализации и	- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Виды, назначение, правила

	реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	регламентами, стандартами чистоты. - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Организовать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. - Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Организация работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Требования к личной гигиене персонала. - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Правила утилизации отходов. - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения
			Подбор, подготовка к работе, проверка	- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии	

			технологическое оборудование, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	с видом работ в зоне по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	пищевых продуктов. - Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	

3. Структура и содержание программы учебной практики

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 – 1.4	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2 недели 72 часа	В соответствии с графиком учебного процесса
ПК 2.1- 2.8	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4 недели 144 часа	В соответствии с графиком учебного процесса
ПК3.1 – 3.6	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 недели 72 часа	В соответствии с графиком учебного процесса

ПК 4.1 -4.5	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2 недели 72часа	В соответствии с графиком учебного процесса
ПК 5.1 – 5.5	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4 недели 144часа	В соответствии с графиком учебного процесса

3.2 Содержание учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем и подтем учебной практики	Объём часов
ПК 1.1 – 1.4	1. Оценка качества овощей грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов 2. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей: 3. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов: 4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика	УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	72
		Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	
		Тема 1.1 УП 1. Организация рабочего места для приготовления и подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6
		Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	
		Тема 2.1.УП Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов . Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов: простые формы нарезки и сложные формы нарезки. Подготовка овощей для фарширования.	6
		Тема 2.2.УП Обработка рыбы и нерыбного водного сырья_ Первичная кулинарная обработка рыбы с костным скелетом,	6

		осетровой рыбы.Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования. Обработка нерыбного водного сырья.	
		Тема 2.3.УП Приготовление полуфабрикатов из рыбы . Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания,жарения основным способом.	6
		Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренная во фритюре, рыба жаренная на решетке, на гриле.	6
		Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Ассортимент: котлеты, тефтели, тельное, биточки, рулет, зразы, фрикадельки.	6
		Тема 2.4.УП Механическая кулинарная обработка мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для варки, тушения, жаренья, из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	6
		Тема 2.5 УП Приготовление порционных полуфабрикатов для жаренья . Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	6
		Тема 2.6 УП Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них.	6
		Тема 2.7 УП Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Оценивать качество обработанных домашней птицы, дичи, кролика	6

		органолептическим способом. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	
		Тема 2.8 УП Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	6
		Тема 2.9 УП Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы, дичи, кролика. и полуфабрикатов из нее Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
ПК 2.1 – 2.8	1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. - Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы. - Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп. - Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями); молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени), национальных супов (украинский борщ с пампушами). - Оценка качества готовых блюд. - Приготовление соусов мясных красных, белых	УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144
		Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
		Тема 1.1 УП Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.	6
		Приготовление и подготовка к реализации горячих	

на мясном бульоне, на рыбном бульоне, грибных молочных, сметанных, яично-масляных, холодных. - Оценка качества готовых блюд. - Проверочная работа по приготовлению простых супов и соусов. - 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.	супов разнообразного ассортимента.	
	Тема 2.1 УП Приготовление бульонов, отваров.	6
	Тема 2.2 УП Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	6
	Тема 2.3 УП Приготовление супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	6
	Тема 2.4 УП Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	6
	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	
	Тема 3.1 УП Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	6
	Тема 3.2 УП Приготовление соуса белого основного и его производных:	6
	Тема 3.3 УП Приготовление яично-масляных соусов, соусов на сливках. Приготовление яично-масляных соусов, сладких соусов	6
	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	
	Тема 4.1 УП Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	6

		Тема 4.2 УП Приготовление жареных (основным, во фритюре, на открытом огне, на гриле) блюд из овощей и бобовых.	6
		Тема 4.3 УП Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	6
		Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
		Тема 5.1.УП Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц	6
		Тема 5.2.УП Приготовление горячих блюд из творога	6
		Тема 5.3.УП Приготовление блюд из муки	6
		Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
		Тема 6.1 .УП Приготовление блюд из отварной . припущенной, тушеной рыбы..	6
		Тема 6.2 .УП Приготовление блюд из жаренной и запеченой рыбы, рыбной котлетной массы.	6
		Тема 6.3 .УП Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	6
		Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	
		Тема 7.1.УП Приготовление горячих блюд из отварного, жареного мяса и мясных продуктов из котлетной массы.	6
		Тема 7.2.УП Приготовление горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.	6
		Тема 7.3.УП Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной птицы	6
ПК 3.1- 3.6	- Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок. - Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий. - Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий. - Приготовление и оформление простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий - Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и	УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72
		Тема 1.1 УП Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6
		Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	
		Тема 2.1 УП Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	6
		Тема 2.2 УП Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	6

	рыбных продуктов)	Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов.	6
		Приготовление салатов мясной, салат «столичный», салат картофельный с сельдью, салат картофельный с кальмарами, салат из курицы с сельдереем и яблоком, салат из вареных овощей с йогуртом.	6
		Тема 2.3 УП Приготовление бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	6
		Тема 2.2 УП Приготовления салатов региональных кухонь мира	6
		Тема 2.3 УП Приготовление бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Приготовление горячих бутербродов. Приготовление овощных и грибных закусок	6
		Приготовление горячих бутербродов.	6
		Тема 2.4 УП Приготовление овощных и грибных закусок., закусок из яиц, гастрономических продуктов порциями.	6
		Тема 2.5 УП Приготовление блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	6
		Тема 2.6 УП Приготовление холодных блюд из мяса.	6
		Приготовление блюд из домашней птицы.	6
ПК 4.1 -4.5	- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и	УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	72

безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	десертов, напитков разнообразного ассортимента	
	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
	Тема 1.1 УП Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	6
	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	
	Тема 2.1 УП Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
	Приготовление желированных сладких блюд	6
	Приготовление желированных сладких блюд	6
	Приготовление кремов	6
	Приготовление холодного суфле, парфе....	6
	Приготовление холодных десертов с сыром и творогом	6
	Приготовление и подача сырного и шоколадного фондю, фламбированных фруктов.	6
	Приготовление, отпуск горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира	6
	Приготовление, отпуск горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира	6
	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	
	Тема 3.1 УП	6

		Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	
		Тема 3.2 УП Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	6
ПК 5.1 – 5.5	- Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Приготовление, оформление хлебобулочных, 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. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	УП.05 Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144
		Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		Тема 1.1 УП Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	6
		Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		Тема 2.1 УП Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе, помады, карамели, желе.	6
		Тема 2.2 УП Приготовление помады, карамели, желе.	6
		Тема 2.3 УП	6

		Приготовление, назначение и подготовка к глазури.	
		Тема 2.4 УП Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	6
		Тема 2.5 УП Приготовление сахарной мастики и марципана.	6
		Тема 2.6 УП Приготовление посыпок и крошки	6
		Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
		Тема 3.1 УП Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	6
		Тема 3.2. УП Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	6
		Тема 3.3. УП Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	6
		Тема 3.4. УП Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	6
		Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
		Тема 4.1. УП Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	6

		Тема 4.2. УП Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста, сдобного пресного теста, пресного слоеного разнообразного ассортимента.	6
		Тема 4.3. УП Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	6
		Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
		Тема 5.1. УП Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов	6
		Тема 5.2. УП Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов	6
		Тема 5.3. УП Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы.	6
		Тема 5.4. УП Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы.	6
		Тема 5.5. УП Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов	6
		Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов	6
		Тема 5.6. УП Приготовление песочных тортов в зависимости от	6

		применяемых отделочных полуфабрикатов.	
		Тема 5.7. УП Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.	6
		Тема 5.8. УП Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Приготовление миндальных тортов.	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации по организации и проведению практической подготовки обучающихся (учебной и производственной практики), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
- Рабочие программы учебной практики по профессиональным модулям, рекомендованные Методическим советом ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».

4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения практической подготовки обучающихся (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, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (дифференцированного зачета по практике) освоения компетенций;
- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
- Журнал учета успеваемости обучающихся по профессиональным модулям (форма № 6).

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций по результатам освоения учебной практики, проводимого в форме зачета, включает практические задания, критерии оценки их выполнения. Практические задания выполняются обучающимися на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется по каждому модулю ПМ.01-ПМ.05 как результат дифференцированного зачета(комплексного).

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ.01 включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы;
- способов первичной и механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов мяса и рыбы;
- техники нарезки различными формами овощей, плодов, грибов, нарезки полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды при обработке и нарезке овощей, плодов, грибов полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- оценки качества обработанного сырья;
- способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи обработанного сырья способов разморозки мяса и рыбы;
- расчета количества потерь при обработке сырья.

Ассортимент овощей, плодов, грибов и формы нарезки, приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы :

1. Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)
2. Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
3. Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
4. Капуста (соломка, шашка, крошка)
5. Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)
6. Подготовка капустных овощей к фаршированию
7. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
8. Подготовка плодовых овощей к фаршированию.
9. Салатно-шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревень, спаржа, артишоки), зелень.
10. Грибы.
11. Нарезка крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы.
12. Нарезка мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из птицы.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 02, ПМ. 03, ПМ. 04, ПМ. 05, включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовлении я полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 02

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

1. Гречневая рассыпчатая каша с луком.
2. Каша манная молочная с маслом.
3. Каша пшенная молочная с тыквой.
4. Каша рисовая молочная с маслом.
5. Каша гречневая молочная с маслом.
6. Крупенник со сметаной.
7. Пудинг рисовый.
8. Котлеты манные.
9. Рис отварной с маслом.
10. Рис, припущенный с томатом.
11. Запеканка пшенная.
12. Запеканка рисовая.
13. Биточки рисовые.
14. Макароны изделия отварные с томатом.
15. Макароны отварные запеченные с сыром.
16. Лапшевник с творогом.
17. Макаронник.
18. Бобовые, в томатном соусе.
19. Чечевица отварная с луком.
20. Яйцо отварное вкрутую.
21. Яйцо отварное всмятку.
22. Яичная кашка.
23. Яичница глазунья натуральная.
24. Яичница глазунья с мясными продуктами.
25. Омлет натуральный.
26. Омлет смешанный.
27. Сырники из творога со сметаной.
28. Сырники из творога с морковью.
29. Вареники ленивые.
30. Запеканка из творога.
31. Пудинг из творога.
32. Вареники с творогом.
33. Лапша домашняя отварная с маслом.
34. Блинчики с яблоками.
35. Блинчики с творогом.
36. Вареники с вишней
37. Блины со сметаной.
38. Оладьи с джемом.
39. Суп-пюре из круп.
40. Борщ
41. Борщ с капустой и картофелем
42. Суп молочный с макаронными изделиями
43. Суп- Харчо
44. Суп вермишелевый на курином бульоне
45. Суп вермишелевый на грибном отваре
46. Рассольник Домашний
47. Борщ холодный
48. Щи зелёные

49. Суп гороховый с гренками
50. Щи из свежей капусты с картофелем
51. Свекольник
52. Суп овощной
53. Суп сладкий из с/фруктов
54. Суп картофельный с фасолью
55. Щи из квашеной капусты
56. Окрошка мясная
57. Соус сметанный
58. Соус польский (натуральный)
59. Соус грибной с томатом
60. Соус тар – тар
61. Соус грибной
62. Соус красный с луком
63. Соус сметанный
64. Соус томатный
65. Соус сметанный с томатом
66. Соус молочный
67. Соус красный основной
68. Соус сметанный с луком
69. Соус паровой
70. Соус сухарный
71. Соус кисло-сладкий
72. Соус белый основной
73. Соус луковый
74. Рыба паровая с гарниром.
75. Рыба отварная, соус польский с гарниром.
76. Рыба в рассоле с гарниром.
77. Рыба жаренная по – ленинградски;
78. Рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.
79. Рыба жаренная на гриле с гарниром.
80. Шашлык из рыбы с гарниром.
81. Рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.
82. Рыба в тесте кляр с гарниром.
83. Рыба запеченная по – русски;
84. Рыба запеченная по –московски,;
85. Солянка рыбная на сковороде.
86. Котлеты рыбные с гарниром.
87. Биточки рыбные с гарниром.
88. Зразы рыбные с гарниром.
89. Фрикадельки рыбные.
90. Тефтели рыбные с гарниром.
91. Креветки отварные;
92. Креветки жаренные с соусом;
93. Креветки жаренные на гриле.
94. Мясо отварное с гарниром
95. Язык отварной с соусом
96. Сосиски отварные с гарниром
97. Бифштекс с яйцом
98. Антрекот с гарниром
99. Эскалоп с гарниром
100. Котлета отбивная свиная с гарниром

101. Ромштекс с гарниром
102. Бефстроганов с гарниром
103. Поджарка с гарниром
104. Шашлык с гарниром
105. Мясо тушеное с гарниром
106. Мясо духовое с гарниром
107. Говядина в кисло – сладком соусе
108. Гуляш с гарниром
109. Азу с гарниром
110. Плов
111. Люля-кебаб с гарниром
112. Котлеты с гарниром
113. Биточки с гарниром
114. Оладьи из печени.
115. Курица отваренная с гарниром
116. Курица жаренная с гарниром
117. Котлеты рубленые из птицы с гарниром

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 03
**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

1. Простые и сложные открытые бутерброды.
2. Закрытых бутербродов (сэндвичи).
3. Закусочных бутербродов (канапе)
4. Винегреты.
5. Салат из свежих овощей и помидоров.
6. Салат овощной.
7. Салат «весна».
8. Салат витаминный.
9. Салат цезарь.
10. Салат мясной.
11. Салат столичный.
12. Салат рыбный.
13. Салат-коктейль с ветчиной и сыром.
14. Сельдь с гарниром.
15. Сельдь рубленая
16. Рыба жаренная под маринадом.
17. Паштет из печени.
18. Студень мясной с соусом хрен.
19. Язык с гарниром.
20. Икра баклажанная.
21. Баклажаны тушеные с помидорами
22. Яйца фаршированные.
23. Салатные заправки.
24. Холодные соусы, мысленные смеси.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 04

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

1. Кисель клюквенный жидкой и средней густоты
2. Кисель молочный средней и густой консистенции
3. Желе из цитрусовых
4. Желе молочное
5. Мусс яблочный (на крупе манной)
6. Мусс лимонный
7. Мусс клюквенный (фруктовый)
8. Самбук абрикосовый
9. Самбук яблочный
10. Крем ванильный на сметане
11. Крем шоколадный
12. Яблоки в тесте
13. Яблоки в сиропе
14. Яблоки печеные
15. Шарлотка с яблоками
16. Блинчики с начинками
17. Пудинг (сухарный)
18. Чай с лимоном
19. Кофе черный со сливками
20. Кофе на молоке
21. Какао с молоком
22. Шоколад со взбитыми сливками
23. Компот из сухофруктов
24. Компот из свежих плодов и ягод
25. Морс клюквенный
26. Квас хлебный

Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий ПМ. 05

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

1. Пироги с капустой
2. Расстегаи с рисом и грибами
3. Хлеб багет
4. Пицца
5. Плюшка московская
6. Пирожки с мясом
7. Сосиска в тесте
8. Булочка с корицей
9. Пирожки с яблоками
10. Пирожки с капустой
11. Булочка с орешками «фантазия»
12. Ватрушка
13. Пирожки с рисом и яйцом
14. Пицца школьная
15. Булочка с джемом
16. Сочник с творогом
17. Кекс столичный
18. Языки слоеные
19. Валованы
20. Яблоко в тесте
21. Кекс творожный
22. Хачапури в/с
23. Хачапури с сыром
24. Профитроли
25. Меренги
26. Пирог с корицей
27. Пирог бисквитный с яблоками
28. Торт йогуртовый с клубникой
29. Пирожное бисквитное с консервированными фруктами

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы УП ПМ. 01-05 осуществляется в соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности цехах: учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».

Оснащение рабочих мест учебного кабинета теоретического обучения:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, видео фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики при реализации программы по ПМ. 01-05 (учебный кулинарный цех)

Технологическое оборудование:

Весоизмерительное оборудование:

Электронные весы настольные типа «АД»;

Электронные весы типа «SW».

Холодильное оборудование:

Шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A;

Ларь морозильный ELCOLD TYPECX35;

Холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2.

Холодильник «POLAIR 111L07».

Холодильный шкаф «Caravell».

Механическое оборудование:

Картофелечистка PP8,

овощерезка ROBOT-COUPLE CL25 (30),

наборы фигурных карбовочных ножей для карвинга, набор ножей (Чемодан) для карвинга, миксер «Elenberg» MX-2602, миксер MACAP F4;

тендерайзер MT-T22,

мясорыхлитель FEUMA-TFS,

электромясорубка ТМ-32(Д 2),

электромясорубка УКМ-10 (М-75),

рыбочистка КТ-S произв.Финляндия,

куттер SIRMAN C4,

слайсер «BECKERS» –ES-250,

миксер фирмы «KENWOOD»,

блендер «CUCINA», куттер SIRMAN C4;

бликсер 3В.

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат SCC 613№Ас-400/50-60,

печь конвекционная UNOX XF 190, печь конвекционная XF190,

печь бытовая «ПЭ-0,51»,

плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ,

гриль контактный Италия, пароконвектомат FEV 038T,

плита электрическая «TS-47\1», варочная поверхность, микроволновая печь LD 510P,

блинница «TEFAL», шкаф расточный, электрическая жарочная плита EZ-7P-L

(сковорода), фритюрница Gucina MD6140;

фритюрница FR 6+6; пароварка ELENBERG (пароварка ELENBERG BV-7183), плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.

Оборудование для мытья посуды:

Посудомоечная машина

фронтального типа «COMENDA LC 700»

Вспомогательное оборудование:

столы производственные,

стеллажи передвижные,

моечные ванны двухсекционные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлаг, противни, молотки для отбивания, ножи разделочные для обработки рыбы, лотки для укладывания рыбы, ножницы, корзины для органических и неорганических отходов;

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, терки, трафареты, подносы, дуршлаг. Подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), ложки, набор выемок для сахара ЭИП, фруктошница, набор креманоков, мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые,), половник, ложки гарнирные, ложки столовые, набор

выемок, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлаг, противни, ножи разделочные, ножницы, формы силиконовые, кисточка силиконовая, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

Посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники, ложки гарнирные, ложки столовые, сервировочные, наборы кофейные, кисточка силиконовая, набор форм, корзины для органических и неорганических отходов;

Расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики при реализации программы по ПМ. 01-05 (учебный кондитерский цех)

- взбивальная машина;
- венчики;
- тестомесильная машина;
- ложки;
- жарочный шкаф;
- ножи экономной очистки овощей;
- шокофризер;
- гастроёмкости;
- холодильный шкаф;
- кастрюли;
- шкаф для расстойки;
- сотейники;
- микроволновая печь;
- сковороды;
- электроплита;
- сито;
- блендер;
- сито конусообразное;
- робокот;
- выемки;
- весы;
- формы;
- рабочие столы;
- паллеты;
- стол рабочий
- скребки;
- весы настольные;
- разделочные доски «К.Ц.»;
- трафареты
- ножи поварской тройки;
- кисти
- щипцы универсальные;
- кондитерские мешки
- лопатки;
- насадки
- веселки;

4.4 Требования к руководителям практики

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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения программы учебной практики, а также профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений обучающимися.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде итогового занятия, на основании выполнения обучающимися индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по профессии, соответствующих профессиональной квалификации повара.

Оценку выполнения заданий осуществляет независимая комиссия, включающая в себя: заместителя директора по учебной и производственной практике, старшего мастера, мастеров производственного обучения учебных групп. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей специальных дисциплин. По результатам проверочных работ составляется ведомость промежуточного контроля.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По результатам итогового занятия обучающийся допускается к прохождению производственной практики.

На проведение дифференцированного зачета (комплексного) по учебной и производственной практике отводится за счет времени, отводимого на последний день производственной практики, в процессе которого обучающиеся получают оценку профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений осваиваемого вида профессиональной деятельности.

6. Перечень учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 282 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
3. Потапова И.И. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. М: Академия,2014 г.
4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. М: Академия,2014г
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
9. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
10. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
11. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Справочники:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ,1997 г.
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технологических нормативов: часть 5-я.- М: Хлебпродинформ,2001 г.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

4.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
 9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
 10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 12. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
 13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
 14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
 16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
 17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
 18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
 19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
 20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
- 3.2.2. Электронные издания:
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

http://povar.ru	Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)
www.100menu.ru	Большой электронный сборник рецептур для ПОП
www.edu.ru	Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей)
www.food-formula.narod.ru	Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)
www.kulina.ru	Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр)
www.kulinaram.ru	Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.
www.pitportal.ru	Интернет-журнал «Вестник индустрии питания» (нормативные документы, рецепты, советы, новости)