ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.
Председатель ПЦК
_____ Галиуллина Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БАК
_____ Гайнутдинова Г.Ф
«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования
2021-2025 учебные года

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Центр питания»
_____ Ахмадуллина Э.Р.
МП

р.п. Чишмы, 2021 г.

Рабочая программа учебной и производственной практики в форме практической подготовки для профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна, методист;

Галиуллина Елена Анатольевна, мастер производственного обучения

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30» августа 2021 года № 5

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **4**

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **7**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ **17**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **20**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по «Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020) 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС и разработана на основании:

- Приказа Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»
-приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессионально-образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. 18.08.2016 г).
- приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД).

При разработке данной программы соблюдены особенности работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Реализация данной программы возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатами освоения программы учебной и производственной практик, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,** в том числе профессиональными и общими компетенциями:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере приготовления и обслуживания на предприятиях общественного питания
ЛР 14	Выполняющий трудовые функции в соответствии с получаемой профессией
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 16	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной иобщественной деятельности
ЛР 17	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского, кондитерского дела

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.3. В результате освоения программы студент должен:

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Умения	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знания	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 626 часов, в том числе в форме *практической подготовки 484 часа*

Из них на освоение МДК 02.01- 52 часов

МДК 02.02- 160 часов

самостоятельная работа 18 часов

практики, в том числе учебная 144 часов

производственная 252 часа

1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика – дифференцированный зачет

Промежуточная аттестация в форме экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ в форме практической подготовки

Коды профессиональных компетенций	**Наименование разделов профессионального модуля**	**Производственное обучение (в т.ч. производственная практика)**	
		Учебная, часов	**Производственная практика**
ПК 2.1-2.8 ОК 01-05, 07, 09-11	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-
ПК 2.1-2.8 ОК 01-05, 07, 09-11	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	144	252
	Итого	396	

2. 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ в форме практической подготовки

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	**3**	**4**
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**144**	
Раздел 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		**6**	**3**
Тема 1.1. Организация рабочего места.	**Содержание**	6	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		3
Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		**6**	**3**
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров.	**Содержание**	6	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление костного бульона, мясокостного бульона, рыбного бульона, бульона из птицы, грибного отвара.**		3
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.			**3**
Тема 3.1 Приготовление супов разного ассортимента.	**Содержание**	**24**	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление заправочных супов**: борщи, щи, солянки, рассольники. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление супов овощных и картофельных**: суп «Крестьянский», суп из овощей, суп картофельный, суп картофельный с крупой, суп картофельный с макаронными изделиями, суп с бобовыми, суп- лапша домашняя. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление супов молочных**: суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами. **Приготовление сладких супов:** суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление супов-пюре**: суп пюре из овощей, суп пюре из круп и бобовых, суп-пюре из мясных продуктов. **Приготовление холодных супов**: окрошка мясная, окрошка овощная, борщ холодный, щи зеленые с яйцом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	3
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		**18**	**3**
Тема 4.1 Приготовление соусов разного ассортимента	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление соуса красного основного и его производных**: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого. Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление соуса белого основного и их производных:** соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Приготовление соусов без муки; соус польский. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей, розовое. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление соусов без загустителей**: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	3
Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		**36**	**3**
Тема 5.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из вареных и припущенных овощей**: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом, спаржа отварная, морковь припущенная, овощи припущенные в молочном соусе. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из жареных овощей**: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, лук фри, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные, зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из запеченных овощей**: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, солянка овощная, голубцы овощные, перец фаршированный, баклажаны, кабачки фаршированные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
Тема 5.2. Приготовление	**Содержание**		

горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление рассыпчатых, вязких и жидких каш** : гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, пшенная каша, перловая каша, рисовая каша молочная, манная, каша молочная, пшенная каша с тыквой, каша овсяная с геркулесом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из бобовых**: варка бобовых, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из макаронных изделий:** варка макаронных изделий, макароны с сыром, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, лапшевник с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
Раздел 6. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		**12**	**3**
Тема 6.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из яиц.** Варка яиц, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца в крутую, яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлеты, яйца запеченные под молочным соусом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3
Тема 6.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд: пудинг из творога** (вареный на пару), сырники из творога, запеканка из творога, вареники, вареники ленивые. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3
Раздел 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		**18**	**3**
Тема 7.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Технология приготовления рыбы отварной, рыбы припущенной с соусом «польский».** Общие приемы варки рыбы. Общие правила припускания рыбы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Технология приготовления рыбы жаренной и запеченной** : рыбы жареной во фритюре, рыбы жареной с луком по-ленинградски, рыбы жареной в тесте, запеченная с картофелем, по-русски, под молочным или сметанным соусом.. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов.** Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	

Раздел 8. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		**18**	**3**
Тема 8.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Технология приготовления мяса порционными и мелкими кусками** (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, поджарка, шашлык, ромштекс, шницель азу, рагу, гуляша). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Технология приготовления блюд из натуральной рубленной массы** (бифштекс с яйцом и луком), приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика.** Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Дифференцированный зачет	**6**	

2.3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень усвоения
1		**3**	
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**252**	
Раздел 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		**6**	
Тема 1.1. Организация рабочего места.	**Содержание**		
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	3
Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		**24**	
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров.	**Содержание**		
	Приготовление костного бульона. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	3
	Приготовление мясокостного бульона. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	
	Приготовление рыбного бульона.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	
	Приготовление бульона из птицы, грибного отвара. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды**.**	6	
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		**42**	
Тема 3.1 Приготовление супов разного ассортимента.	**Содержание**		
	Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашенной капусты, щей по-уральски, щи суточные, щи зеленые. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	**3**

	Приготовление борщей: Борщ «Московский», борщ с капустой и картофелем, борщ «Украинский», борщ «Сибирский». Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Приготовление рассольников: рассольник «Ленинградский», рассольник «Домашний», рассольник «Московский». Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Приготовление солянки: солянка сборная мясная, солянка «Домашняя», солянка рыбная. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Приготовление супов овощных и картофельных: суп «Крестьянский», суп из овощей, суп картофельный, суп картофельный с крупой, суп картофельный с макаронными изделиями, суп с бобовыми, суп- лапша домашняя..Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Приготовление супов молочных: суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами. **Приготовление сладких супов**: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Приготовление супов-пюре: суп пюре из овощей, суп пюре из круп и бобовых, суп-пюре из мясных продуктов. **Приготовление холодных супов**: окрошка мясная, окрошка овощная, борщ холодный, щи зеленые с яйцом. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		**30**	
Тема 4.1 Приготовление соусов разного ассортимента	содержание		3
	Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) **и молочного** (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Приготовление соусов без муки; соус польский. **Приготовление масляных смесей**; масло зеленое, селедочное, с горчицей, розовое. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	

Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		**48**	
Тема 5.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	**Приготовление блюд из вареных и припущенных овощей**: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом, спаржа отварная, морковь припущенная, овощи припущенные в молочном соусе .Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	**3**
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из жареных овощей**: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, лук фри, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Приготовление блюд из жареных овощей: котлеты морковные, оладьи из тыквы, зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные. Приготовление блюд из **тушеных овощей**: капуста тушеная, картофель тушеный с луком и помидорами, рагу из овощей. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Приготовление блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, голубцы овощные, перец фаршированный, баклажаны , кабачки фаршированные. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные, грибы с картофелем. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
Тема 5.2. Приготовление горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	содержание		
	Приготовление рассыпчатых каш: гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, пшенная каша, перловая каша. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	**3**
	Приготовление блюд из бобовых: варка бобовых, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Приготовление блюд из макаронных изделий: варка макаронных изделий, макароны с сыром, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, лапшевник с творогом. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
Раздел 6. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		**18**	
Тема 6.1 Приготовление	содержание		

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.	**Приготовление блюд из яиц.** Варка яиц, яйца в смятку, яйца в мешочек, яйца в крутую, яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлеты, яйца запеченные под молочным соусом..Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	**3**
Тема 6.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки.	**Приготовление блюд из творога**: пудинг из творога (вареный на пару), сырники из творога, запеканка из творога. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Приготовление вареников и равиоли: вареники, вареники ленивые, равиоли с творогом. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
Раздел 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		**36**	
Тема 7.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Технология приготовления рыбы отварной. Общие приемы варки рыбы. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	3
	Технология приготовления рыбы припущенной с соусом «польский». Общие правила припускания рыбы. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Технология приготовления рыбы жаренной основным способом, рыбы жареной во фритюре. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Технология приготовления рыбы жареной с луком по-ленинградски, рыбы жареной в тесте. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3
	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем, по-русски, рыба запеченная под молочным или сметанным соусом. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
Раздел 8. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		**42**	
Тема 8.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и	содержание		
	Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп). Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3

кролика разнообразного ассортимента.	**Технология приготовления мяса, жаренного мелкими и порционными кусками** (бефстроганов, поджарка, шашлык, ромштекс, шницель). Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Технология приготовления мяса, тушеного и шпигованного .Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Технология приготовления плова, азу, рагу, гуляша. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Технология приготовления запеченного мяса.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Технология приготовления блюд из натуральной рубленной массы (бифштекс с яйцом и луком), приготовление блюд из **котлетной массы** (котлеты, биточки, тефтели). Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	
	Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Дифференцированный зачет	**6**	

3. *УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ*

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-1\3П

Жарочная поверхность AIRHOT GE-550\F

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

Кофемашина Delonghi ESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B, Тестомес ТММ-1М, миксер для коктейлей JAU SR 1, блендер электрический, мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-361, тестораскатка-лапшерезка ручная Food Atlas FLY3150, соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, кофемолка GEMLUX GL-CG888 , горелка профессиональная CANNELLO

Овоскоп ПКЯ 10, нитратомер портативный «Нитрат-тест»

Термометр со щупом, универсальный 50T001

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющая сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 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 рецептур 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 рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
12.Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
15.Самородова И.П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16.Бурчакова И.Ю.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17.Лутошкина, АнохинаТехническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
18.Королев А.А., Несвижский Ю.В. и др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
19.Мартинчик А.Н.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20.Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21.Матюхина З.П. Основы физиологии питании, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22.Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на ПОП»

Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
6. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
8. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
9. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
10. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
11. Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)
12. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»

Электронные ресурсы

. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и

междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организация.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Оцениваемые знания и умения, действия**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1.-2.8	**Знания:** - 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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;	**Текущий контроль в форме:** Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.

ПК 2.1.-1.8	**Умения:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	**Текущий контроль в форме:** Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.

ПК 2.1.-1.8	**Действия:** Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке; Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.	**Текущий контроль в форме:** Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.

4.1. Спецификация общих компетенций

Шифр Комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила	-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; -требования к качеству, условия и срокам

		водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	-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; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила	-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; -требования к качеству, условия и срокам

		водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	-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; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила	-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; -требования к качеству, условия и срокам

		водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	-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; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила	-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; -требования к качеству, условия и срокам

		водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	-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; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила	-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; -требования к качеству, условия и срокам

		водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	-подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	-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; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. **(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)**	применение знаний и умений по финансовой грамотности в профессиональной деятельности	Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	Интерпритация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.