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

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 11 от «30» июня 2023 г.
Председатель ПЦК
_____Хайруллина С.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БА
_____ Гайнутдинова Г.Ф
«30» июня 2023 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
2023-2027 учебные года

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Центр питания»
_____Урманова Н.С.
МП

р.п. Чишмы, 2023г.

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»июня 2023 года №6

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ 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 **23**

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 креализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательнойпрограммы 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 иподготовка к реализации горячих блюд,**

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональнымии общимикомпетенциями:

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	Выполняющийпрофессиональныенавыкивсфереприготовленияи обслуживаниянапредприятиях общественногопитания
ЛР 14	Выполняющийтрудовыефункциивсоответствиисполучаемой профессией
ЛР 15	Демонстрирующийготовностьиспособностьвестидиалогсдругимилюдьми,достигатьвнемвзаимопонимания,находитьобщие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 16	Проявляющийсознательноеотношениекнепрерывномуобразованиюкакусловиюуспешнойпрофессиональнойиобщественнойдеятельности
ЛР 17	Демонстрирующийпрофессиональныенавыкивсфереповарского, кондитерскогодела

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 -597, в том числе в форме *практической подготовки454 часа*
Из них на освоение МДК02.01- 53часов
МДК 02.02- 160 часов
самостоятельная работа 18 часов
практики, в том числе учебная144 часов
производственная 222 часа
1.4. Формы контроля:
учебная практика – дифференцированный зачет;
производственная практика – дифференцированный зачет
Промежуточная аттестация в форме экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ

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	222
	Итого	366	

2. 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИв форме практической подготовки

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебногоматериала	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. Организацияработчегоместа.	**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. Срокихранения. Правилаподачи.	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. Срокихранения. Правилаподачи	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. Срокихранения. Правилаподачи.	6	3
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразногоассортимента.		**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. Правилаподачи	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовлениесоусабелого 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. Срокихранения.	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. Срокихранения. Правилаподачи.	6	3
Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд игарниров 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. Срокихранения. Правилаподачи.	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. Срокихранения. Правилаподачи.	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. Срокихранения. Правилаподачи.	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. Срокихранения. Правилаподачи	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 изапеченной**: 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. Срокихранения. Правилаподачи	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 кроликаразнообразногоас сортимента.	**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. Правилаподачи.	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. Срокихранения. Правилаподачи	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика.** Требование к качеству. Срокихранения. Правилаподачи.	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 учебногоматериала**	**Объем часов**	**Уровень усвоения**
1		**3**	
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**222**	
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. Организациярабочегоместа.	**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.		**18**	
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров.	**Содержание**		
	Приготовление костного и мясокостного бульона.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочегоместа, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	3
	Приготовление рыбного бульона.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочегоместа, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	
	Приготовление бульона из птицы, грибного отвара.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочегоместа, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды**.**	6	
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		**36**	
Тема 3.1 Приготовление супов разного ассортимента.	**Содержание**		
	Приготовление щей и борщей: из свежей капусты, щей из квашенной капусты, щей по-уральски, щи суточные, щи зеленые, 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	**3**
	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. Правилаподачи.	6	
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		**24**	
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, **масляных смесей, соусов без загустителей**; масло зеленое, селедочное, с горчицей, розовое,соус польский, заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требование к качеству. Сроки хранения.	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. Срокихранения. Правилаподачи.	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.	содержание		
	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,	**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	

муки.	**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.		**24**	
Тема 7.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Технология приготовления рыбы отварнойи припущенной. 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 жареной с луком по-ленинградски, рыбы жаренной основным способом, рыбы жареной во фритюре, **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 кролика разнообразного ассортимента.	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
	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 рубленноймассы (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 AIRHOTGE-550\F

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

КофемашинаDelonghiESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B, Тестомес ТММ-1М, миксер для коктейлей JAUSR 1, блендер электрический, мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-361,тесторaскатка-лапшерезка ручная FoodAtlasFLY3150, соковыжималка GEMLUXGL-PJ-999, кофемолка GEMLUXGL-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

Учебнаякухняресторана,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.программыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базыпрактики, всоответствиисп.6.2.3 образовательнойпрограммыпо профессии43.01.09 Повар,кондитер.

3.1 Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Издательский центр «Академия», 2015 - 328с.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016. - 416с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 336с
7. Электронный образовательный ресурс профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер».,/Самородова И.П. М.: Издательский центр «Академия», 2016
8. Электронный образовательный ресурс/ Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И./М.: Издательский центр «Академия», 2016
9. Электронный образовательный ресурс/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер» Качурина Т.А. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
10. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс/Диполь, 2014
11. Электронный учебник/Профессиональный модуль «Приготовление

блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»/ Самородова И.П./М.: Издательский центр «Академия», 2014
12. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И. М.: Издательский центр «Академия», 2014 М.: Издательский центр «Академия», 2014
13. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
14. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.- М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°,», 2013 – 212с.

8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) - М: Издательский центр «Академия», 2016
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 476с.
4. Самородова И. П.организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2017 - 192с.
5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 347с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1htt

p://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;

www.kulina.ru
www.mirrestorana.info
www.pir.ru
www.shefs.ru
И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru
: http// www povary/ru
http// www vkus/ru
И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания»
http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8
И-Р «Институт ресторанных технологий»
http://www.reste.ru/pages/training.htm

Периодические издания.
Журнал «Ресторанные ведомости»
Журнал Шеф»
Журнал «Ресторатор»
Журнал «Современный ресторан»

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 санитариив 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, дичиподготовке; 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.