

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП 11 «Изделия из солёного теста»**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является вариативной частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями регионального рынка труда по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов в сфере поварского и кондитерского дела.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** является вариативной общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

- виды соленого теста, его свойства и применение;
- материалы и приспособления, применяемые при работе с соленым тестом; разнообразие техники работ с тестом,
- историю возникновения и развития тестопластики, сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, способы декоративного оформления готовых работ, о способах сушки изделий из теста;
- технологию создания панно;
- овладение основами знаний в области ДПИ: дымковская, филимоновская, каргопольская, фито дизайн (работа с природными материалами), различные формы сочетания материалов с лепными деталями из соленого теста, основные понятия и термины;
- об использовании лакокрасочных материалов, инструментов и приспособлений; знание цветового круга, основных цветов и их сочетаний; об основах проектной деятельности (рисунок, эскиз, чертеж, инструкционная карта, строение фигуры и лица человека);

**Учащиеся должны уметь:**

- использовать различные приемы в художественной лепке: барельеф, растягивание, вдавливание, разглаживание поверхности, примазывание, вытягивание формы;
- перенесение рисунка на прозрачную основу;

- декорировать свою работу и использовать в качестве дополнительного декора подручные материалы;
  - использование лакокрасочных материалов, инструментов и приспособлений; применение различных красок, знаний основных цветов, цветового круга, сочетания цветов, умение работать с палитрой; применение на практике проектировочной деятельности (выполнение эскизов работы и инструкционных карт), применение стилизации в работе с соленым тестом;
  - составлять простые композиции на определенную тематику;
  - самостоятельно разрабатывать эскиз к своей идее и воплощать ее в жизнь;
  - правильно изготавливать рабочий материал;
  - уметь лепить конструктивным способом (из отдельных частей), пластическим (из целого куска), комбинированным, ленточным, барельеф;
- выполнять приемы разметки деталей и простых изделий с помощью приспособлений (шаблон, трафарет);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **обладать общими и профессиональными компетенциями:**

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.

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 30 часов;  
практические занятия 48 часов;  
лабораторные занятия-18 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
Лекции	12
Лабораторные работы	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
муляжи	32
компьютерные презентации	16
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 «Изделия из соленого теста»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1 Лепка				
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		1	
	1	Введение. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки [С использованием ИТ] .	1	ОК01-ОК09
Тема 1.2. Основы лепки	Содержание учебного материала		9	
	1	Соленое тесто. Рецепттура. Последовательность выполнения технологических операций. Техника лепки и ее разнообразия .[С использованием ИТ]	2	ОК01-ОК09 ПК5.1-ПК5.3
	4	Лепка с натуры фруктов и овощей. Последовательность выполнения технологических операций.[С использованием ИТ].	2	
	5	Лепка с натуры цветов. Последовательность выполнения технологических операций.[С использованием ИТ].	2	
	6	Лепка животных . Последовательность выполнения технологических операций.[С использованием ИТ]	1	
	7	Лепка птиц. Последовательность выполнения технологических операций. [С использованием ИТ]	1	
	Тема 1.3. Макеты тортов	Содержание учебного материала		18
Лабораторные работы		18		
1		№1.Изготовление макетов торта по эскизам преподавателя.	6	ОК01-ОК09 ПК5.1-ПК5.3
2.		№2.Изготовление макетов торта по эскизам преподавателя	6	
3		№3Изготовление макетов торта по эскизам преподавателя.	6	
	Самостоятельная работа		48	
	№1	Лепка декора для тортов в виде цветов.	8	ОК01-ОК09 ПК5.1-ПК5.3
	№2	Лепка декора для тортов в виде фруктов.	8	

	№3	Лепка декора для свадебных тортов.	8
	№4	Лепка декора для детских тортов.	8
	№5	Изготовление макетов для одноярусных тортов.	8
	№6	Изготовление макетов для трёхъярусных тортов.	8
	Дифференцированный зачет		2
Всего:			78

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### **Технология кондитерского производства**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся(25);
- рабочее место преподавателя(1);
- комплект учебно –наглядных пособий «Изделия из соленого теста» (1);
- комплект электронных пособий «Изделия из соленого теста» ( 1)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением(1) и
- Мультимедиапроектор(1).

Инвентарь, посуда, инструменты.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

- 1.Иванова И.Н Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования/ И.Н. Иванова 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2015.-160с.
- 2.Хананова И.Н. Соленое тесто: учебник для нач. проф. Образования/ И.Н. Хананова «Издательский центр «Академия»,2016.-180с

##### **Дополнительные источники:**

- 1.Герчук Ю.А Что такое орнамент?/ Ю.А.Герчук. Москва 2001 год
2. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование./ И.Е. Кискальт. Москва2004.

##### **Информационно-аналитическое электронное издание:**

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс)  
Режим доступа (свободный): [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение итоговой аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля - практических занятий и лабораторных работ, фронтальных и индивидуальных опросов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Умения:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- использовать различные приемы в художественной лепке: барельеф, растягивание, вдавливание, разглаживание поверхности, примазывание, вытягивание формы;</li><li>• перенесение рисунка на прозрачную основу;</li><li>• декорировать свою работу и использовать в качестве дополнительного декора подручные материалы;</li><li>• использование лакокрасочных материалов, инструментов и приспособлений; применение различных красок, знаний основных цветов, цветового круга, сочетания цветов,</li><li>• умение работать с палитрой; применение на практике проектировочной деятельности (выполнение эскизов работы и инструкционных карт), применение стилизации в работе с соленым тестом;</li><li>• составлять простые композиции на определенную тематику;</li><li>• самостоятельно разрабатывать эскиз к своей идее и воплощать ее в жизнь;</li><li>• правильно изготавливать рабочий материал;</li><li>• уметь лепить конструктивным способом (из отдельных частей), пластическим (из целого куска), комбинированным, ленточным, барельеф;</li><li>• выполнять приемы разметки деталей и простых изделий с помощью приспособлений (шаблон, трафарет)</li></ul></li></ul>	<p>Оценка устного опроса</p> <p>Контроль за выполнением практических заданий</p>

<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды соленого теста, его свойства и применение;</li> <li>• материалы и приспособления, применяемые при работе с соленым тестом.</li> <li>• разнообразие техники работ с тестом, историю возникновения и развития;</li> <li>• жанры искусства: натюрморт, пейзаж, портрет сказочно былинный и жанр анималистики;</li> <li>• технологию создания панно;</li> <li>• использование лакокрасочных материалов, инструментов и приспособлений; знание цветового круга, основных цветов и их сочетаний;</li> <li>• Основы проектировочной деятельности (рисунок, эскиз, чертеж, инструкционная карта, строение фигуры и лица человека);</li> </ul>	
<p><b>Умения:</b> - определять органолептическим способом правильность приготовления соленого теста</p> <p>-использовать различные способы оформления композиций, панно с учетом требований техники безопасности;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при сушке и хранении готовых композиций.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>-технологию приготовления соленого теста;</p> <p>-материалов, инструментов и приспособлений; ---- знание цветового круга, основных цветов и их сочетаний;</p> <p>-методы и техники оформления композиций;</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p>Контроль за выполнением лабораторных занятий №1, №2, №3.</p> <p>Наблюдение за деятельностью и оценка дифференцированного зачета</p>

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

При проведении промежуточной аттестации в форме зачёта по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:

	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практиче- ский опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья,</p>



	приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
--	--

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 270 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося МДК 01.01 – 36 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа;  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося МДК 01.02 – 84 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;  
 внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся – 48 часов;  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося МДК 01.03 – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа  
 внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся – 48 часов;

учебной и производственной практики всего – 72 часа:

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. – 1.4	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36						
ПК 1.1. – 1.4	МДК.01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	84	36	18		48			
ПК 1.1. – 1.4	МДК.01.03 Изделия из соленого теста	72	24	12		48			
	Учебная практика, часов	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>270</b>	<b>96</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>96</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	4
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	4
	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	3
	<b>Практическая работа</b> №1: Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.	4
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	4
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и гото-	3

	вых полуфабрикатов.	
<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	6
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	6
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	6
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	6
	<b>Практическое занятие.</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-		

образовательных ресурсов.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>36</b>
<b>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>36</b>
<b>Тема 2.1.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<b>Содержание</b> Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	1
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	1
<b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	<b>Содержание</b> Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сиба-са, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	1
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	1

<b>Тема 2.3.</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	1
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	1
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	1
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	

Обработка, подготовка мяса диких животных	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	1
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	1
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	1
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	1
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2



	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4
<b>Тема 2.7.</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание</b>	
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	1
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	3
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудо-		

вания, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		
9. Подготовка словаря иностранных терминов		
<b>МДК.01.03 Приготовление полуфабрикатов для заморозки</b>		<b>24</b>
<b>Тема 3.1 Ассортимент, классификация пельменей и этническое влияние народов России на технологический процесс приготовления</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для заморозки с использованием пресного теста. История возникновения и особенности приготовления пельменей.	2
	Требования к качеству сырья, производимой продукции, их сроки реализации и способы хранения.	2
<b>Тема 3.2 Ассортимент, классификация вареников и региональное влияние сырья в зависимости от производимых продуктов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для заморозки с использованием пресного теста. История возникновения и особенности приготовления вареников. Подбор сырья в зависимости от региональных особенностей.	3
	Требования к качеству сырья, производимой продукции, их сроки реализации и способы хранения.	3
<b>Тема 3.3 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для заморозки разных стран</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для заморозки с использованием пресного теста на основе рисовой муки. Национальные рецепты Китая.	1
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для заморозки. Монгольские манты на основе дрожжевого теста с различными видами фарша.	1
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для заморозки. Армянские пельмени с использованием пресного теста и национальными особенностями формовки.	1
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для заморозки. Узбекские пельмени Чучвары.	1
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для заморозки. Итальянские Равиоли.	1
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для заморозки. Еврейские пельмени Креплах.	1
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для заморозки. Тибетские пельмени Момо.	2
	Экзамен	6
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. при изучении раздела 3</b>		<b>6</b>
Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание презентации по темам « Изделия из соленого теста»		

<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1.Самостоятельная работа по изготовлению макета свадебного торта. 2.Самостоятельная работа по изготовлению декора для торта.	
<b>Всего</b>	<b>32</b>
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	<b>36</b>

<p>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	48
<p><b>Всего</b></p>	180

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,**

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана,** оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 –

01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10. 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.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.
25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13

июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

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

1

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

На усмотрение образовательной организации.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); — рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; — точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; — соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; — соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); — соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; — правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; — точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; — соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: — адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; — соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов	

<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду</li> </ul>	

<p>разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации,</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и</p>

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

технологии в профессиональной деятельности		
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	вербальный аналог
	балл (отметка)	
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) является частью ИПССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**Количество часов – 36 часов.**

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля в части вида профессиональной деятельности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся должны уметь:

ВПД	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>• разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li><li>• обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>• оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>• организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>• применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li><li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</li></ul>

	<p>ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>• организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
--	---

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Вид работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1 -1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>• обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>• оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>• организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>• использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>• организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>	Тема 1.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30
Дифференцированный зачет			6

### 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	
	1. Инструктаж по технике безопасности, правила санитарии гигиены при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	2
	2. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов.	5	2
	3.. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса	6	2
	4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. Подготовка рыбы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.	6	2
	5. Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов.	6	2
	6. Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.	6	2
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>6</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому оснащению.**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов:

- Технологии кулинарного и кондитерского производства
- лаборатории:**
- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя
- доска классная
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

- рабочие места преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;

- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения:**

### **Основные источники:**

*Учебники и учебные пособия*

1. Качурина, Т.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д.

Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

*Нормативно-правовые источники:*

1. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
3. «ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования».
4. «ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
5. «ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения».
6. «ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

*Электронные издания:*

1. КонсультантПлюс – надежная правовая поддержка [Электронный ресурс]: Компьютерная справочно-правовая система в России. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.consultant.ru/>
2. StudFiles [Электронный ресурс]: Файловый архив для студентов. Все предметы. Все вузы. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.studfiles.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в лаборатории колледжа, а также на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым

предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся. Учебная практика проводится рассредоточено.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели и мастера производственного обучения, преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения, преподавателем и руководителем практики.

Результаты освоения общих компетенций фиксируются в дневнике по практике, а профессиональных компетенций в журнале, в производственных характеристиках, а также в дневнике по практике.

Результаты (освоенные профессиональны е компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по <b>организации подготовки</b> <b>рабочих мест, оборудования,</b> <b>сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения учебной практики на занятиях, при проведении устных опросов, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.

	<p>требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству,</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.</p>



	<p>требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья,</li> </ul>	
--	---	--

	<p>приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> </ul> </li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.</p>

	<p>соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и</li> </ul>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.</p>

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК 06.</b> Проявлять	– понимание значимости своей профессии	Оценка результатов деятельности

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных Образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2 Цели и задачи производственной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

## Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающиеся должны **иметь практический опыт:**

ВПД	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>• разработке ассортимента полуфабрикатов;</li><li>• разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li><li>• организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>• подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li><li>• упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li><li>• контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li><li>• контроле хранения и расхода продуктов.</li></ul>

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ 01 – 36 часов



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
<b>ПП 01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1. Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>Ознакомление с предприятием. Соблюдение правил и техники безопасности на рабочем месте.</b>	2
	<b>Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</b>	2
	<b>Ознакомление с производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Изучение правил техники безопасности при работе на оборудовании и при пользовании производственным инвентарем.</b>	2
	<b>Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из мяса.</b>	6
	<b>Подготовка рыбы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из рыбы.</b>	6
	<b>Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.</b>	6
	<b>Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</b>	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	6

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально- техническому оснащению.**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов:

- Технологии кулинарного и кондитерского производства

#### **лаборатории:**

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя
- доска классная
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

- рабочие места преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;

- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

#### **4.2 Информационное обеспечение обучения:**

##### **Основные источники:**

*Учебники и учебные пособия*

1. Качурина, Т.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.И.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д.

Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

#### *Нормативно-правовые источники:*

1. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
3. «ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования».
4. «ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
5. «ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения».
6. «ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

#### *Электронные издания:*

1. КонсультантПлюс – надежная правовая поддержка [Электронный ресурс]: Компьютерная справочно-правовая система в России. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.consultant.ru/>
2. StudFiles [Электронный ресурс]: Файловый архив для студентов. Все предметы. Все вузы. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.studfiles.ru/>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в лаборатории колледжа, а также на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым

предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся. Учебная практика проводится рассредоточено.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели и мастера производственного обучения, преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения, преподавателем и руководителем практики.

Результаты освоения общих компетенций фиксируются в дневнике по практике, а профессиональных компетенций в журнале, в производственных характеристиках, а также в дневнике по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.

	<p>требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству,</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.</p>



	<p>требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья,</li> </ul>	
--	---	--

	<p>приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> </ul> </li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.</p>

	<p>соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и</li> </ul>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.</p>

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК 06.</b> Проявлять	– понимание значимости своей профессии	Оценка результатов деятельности

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных Образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2.Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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



В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<p><b>уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>• оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>• организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul>

знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul>
--------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>434</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>
в том числе:	
лекционные занятия	54
лабораторные работы	42
курсовые работы	12
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>202</b>
в том числе:	
работа с конспектом лекций	100
подбор и анализ информации в материалах Интернет-ресурсов, учебной литературы.	62
подготовка реферата	40
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2. СТРУКТУРА И СДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды професси- ональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательн ой программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов		Учебная	Производственн ая			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.8 ОК	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	52	18	18	6			10
ПК 2.1-2.8 ОК	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	84	16	12	6			48
ПК 2.1-2.8	Раздел 3. Инновационные способы приготовления и современные способы оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	184	20	12	6			144
ПК 2.1-2.8	Практика					36	72	
	Всего:	320	54	42	18	36	72	202

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
<b>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих бld, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			<b>320</b>
<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</b>			<b>52</b>
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</b>			<b>18</b>
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>
	1.	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	1
	2.	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	1
	3.	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	1
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	1.	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	3

	2.	<b>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.</b> Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390- 2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.	2
	3.	<b>Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.</b> Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции.	3
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>
Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	1.	<b>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</b>	21324 1
	2.	<b>Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).</b>	1
	3.	<b>Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)</b>	1
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	1.	<b>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</b>	2

	2.	<b>Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).</b> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
<b>Тематика лабораторных работ</b>			<b>18</b>
	1.	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2
	2.	<b>Лабораторная работа №2.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2
	3.	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2
	4.	<b>Лабораторная работа №4.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	5.	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2
	6.	<b>Лабораторная работа №6.</b> Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
<b>Промежуточная аттестация в форме защиты курсовой работы</b>			<b>6</b>

<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1 9. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи. 10. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).		10
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.</b>		84
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</b>		16
<b>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	4 2121361312
	1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консома), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни.	1
	2. Прозрачные супы (консома): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из	1



		заварного теста; клелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	
	3.	<b>Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйаш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи.</b>	1
	4.	<b>Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.</b>	1
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1.	<b>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, ячно-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, ячно-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</b>	1
	2.	<b>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</b> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, ячно-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов берблан, беарнлез, шорон, ячного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньеze, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. <b>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</b>	1

<p><b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. <b>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</b></p>	<p><b>2</b></p>
---	--	-----------------

		1
2.	<p><b>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов</b> (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шнитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.</p>	

Тема	2.4. Приготовление,	Содержание	1

подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.	<p>1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>	1
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание	1

	1.	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренки, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание		2
	1.	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата,	

		<p>требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</li> <li>- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);</li> <li>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</li> <li>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;</li> <li>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.</li> </ul> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>	1
	2.	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>	1
<p><b>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		2

	<p>1. <b>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.</b> Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой.</p>	1
	<p>2. <b>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента:</b> жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: гранширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	1
<p><b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы,</p>	<p><b>Содержание</b></p>	2



дичи, кролика сложного ассортимента.	1.	<b>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</b> Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жареной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	1
	2.	<b>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента:</b> техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1
<b>Тематика лабораторных работ</b>			<b>12</b>
	1.	<b>Лабораторная работа №1.</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	2
	2.	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2
	3.	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2
	4.	<b>Лабораторная работа №4.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	2

	5.	Лабораторная работа №5. Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	6.	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2
Консультация			2
Экзамен в форме защиты курсового проекта			6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:			48
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для			
5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.			
6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.			
7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.			
8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
МДК 02.03 Своевременные способы приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			184
Раздел 3 Инновационные способы приготовления и современные способы оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			20
Тема 3.1. Современные технологии в индустрии питания.	Содержание		2
	1.	Понятие о движении WorldSkillsInternational и Ворлдскиллс Россия. Подача блюд с учетом современных тенденций.	1
Тема 3.2. Современные методы и технологии	Содержание		18
	1.	Сложные формы нарезки овощей, международные названия, их кулинарное назначение.	1

обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	2.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Погружной термостат. Преимущества технологии.	2
	3.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Гомогенизатор Пакоджет	2
	4.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Кремер для вбивания сливок	2
	5.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Фудпейринг.	2
	6.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Ферментация Текстуризация	2
	7.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Центрифуга для молекулярной кухни Дегидрирование Дерево как оно есть	2
	8.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Антигриль Жарка в азоте Криоконцентрация	2
	9.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Экстрагирование.	2
	10.	Интерактивный ресторан – новая форма обслуживания гостей современного ресторана.	1
Консультация			2
Экзамен			6
	Тематика лабораторных работ		12
	1.	Лабораторная работа №1. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «сизле» (ciselé) — очень мелкие кубики, меньше, чем бронуаз.	2
	2.	Лабораторная работа №2. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «конкасе» - способ нарезки овощей кубиком, больше всего применимо к томатам, когда овощи сначала ошпаривают, удаляют кожицу, семена и затем нарезают.	2
	3.	Лабораторная работа №3. Отработка навыков по приготовлению блюд: консоме с гарниром. Отработка навыков по приготовлению блюд: горячее блюдо из рыбы с гарниром и соусом.	2
	4.	Лабораторная работа №4. Отработка навыков по приготовлению блюд: 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления (Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты).	2
	5.	Лабораторная работа №5. Отработка навыков по приготовлению блюд: 3 одинаковые порции десерта на выбор. Использовать продукты (фрукт и орех), 2 гарнира на выбор, 1 соус на выбор, декоративный элемент из изомальта или карамели.	2
	6.	Лабораторная работа №6. Отработка навыков по приготовлению блюд: Продемонстрировать базовую технику приготовления 3 соуса (майонез, бешамель, голландский), приготовленный ручным методом.	2

### Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3:

1. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «сизле» (ciselé) — очень мелкие кубики, меньше, чем бронуаз;
2. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «бронуаз» (brunoise) — очень мелкие кубики толщиной 1—2 мм;
3. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «эманс» (émincé) — очень тонкие полуломтики или ломтики;
4. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «жардиньер» (jardinière) — брусочки со сторонами 3—4 мм;
5. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «жюльен» (julienne) — соломка длиной 3—4 см и толщиной до 1 мм;
6. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «македонские кубики» (macédonienne) — кубики со сторонами около 5 мм;
7. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «пейзан» (paysanne) — прямоугольники со стороной 8—10 мм;
8. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «мирпуа» (mirepoix) — ломтики неправильной формы со сторонами 1—3 см;
9. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «батонэ» (batonnet) — брусочки длиной 3—4 см и толщиной около 0,5 см;
10. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «карпаччо» - очень тонкий способ нарезки продуктов на слайсере. Таким способом можно нарезать любой продукт — мясо, рыбу, овощи и фрукты. Самый знаменитый пример — это итальянское карпаччо из говядины;
11. Отработка навыков по нарезке сложной формы овощей, международные названия, их кулинарное назначение «конкасе» - способ нарезки овощей кубиком, больше всего применимо к томатам, когда овощи сначала ошпаривают, удаляют кожицу, семена и затем нарезают;
12. Отработка навыков по приготовлению блюд: консоме с гарниром;
13. Отработка навыков по приготовлению блюд: горячее блюдо из рыбы с гарниром и соусом;
14. Отработка навыков по приготовлению блюд: горячее блюдо из птицы;
15. Отработка навыков по приготовлению блюд: Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида;
16. Размер «на два укуса» 1ый вид: - на основе теста собственного приготовления 2ой вид: - использовать обязательный продукт – печень куриная;
17. Отработка навыков по приготовлению блюд: 3 одинаковые порции десерта на выбор. Использовать продукты (фрукт и орех), 2 гарнира на выбор, 1 соус на выбор, декоративный элемент из изомальта или карамели;
18. Отработка навыков по приготовлению блюд: Продемонстрировать базовую технику приготовления 3 соуса (майонез, бешамель, голландский), приготовленный ручным методом;
19. Отработка навыков по приготовлению блюд: 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка);
20. Минимум 2 гарнира на выбор, минимум 1 соус на выбор;
21. Отработка навыков по приготовлению блюд: 3 порции горячей вегетарианской закуска ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления (Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты);

<p>22. Отработка навыков по приготовлению блюд: 3 порции горячего блюда из курицы;</p> <p>23. Минимум 2 гарнира на выбор, минимум 1 соус на выбор.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> </ol>	<p>36</p>

10.	Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
11.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
12.	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
13.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
14.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
15.	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
16.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
17.	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
18.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
19.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
20.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	
21.	мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	

<p><b>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ol>	72
<b>Экзамен</b>	6
<b>Всего</b>	434

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинеты:**

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Лаборатория:**

**Учебная кухня ресторана,** оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия



- общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандар- тинформ, 2014. – III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан- дартинформ, 2014. – III, 11 с.
  9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
  10. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
  11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
  13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867- 11 «Изменения и дополнения» № 4»].
  15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
  16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
  17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
  18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
  19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

20. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
21. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
22. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
23. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
25. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
26. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
29. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
30. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
31. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

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

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

**3.2.3. Дополнительные источники:**

На усмотрение образовательной организации.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09-10</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul>	
--	--	--

	<p>сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>— соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие</li> </ul>	

	<p>их требованиям по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	---	--



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) является частью *ППССЗ/ППКРС* в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):** ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Количество часов – 36 часов.**

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области \_\_\_\_\_ при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля в части вида профессиональной деятельности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся должны уметь:

ВПД	Требования к умениям
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и

	культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности *прописывается ВПД*, необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Вид работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 2.1.-2.2.	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Тема 2.1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Тема 2.2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6

	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	<p>Тема 2.3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	6
	<p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тема 2.5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p>	6

	<p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Тема 2.6. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Тема 2.7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	
	<p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Тема 2.8. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Тема 2.9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6
	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с</p>	<p>Тема 2.10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с</p>	6

	<p>инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>инструкциями. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.</p>	
Дифференцированный зачет			6



### 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ 02</b>		<b>36*</b>	
<p>Тема 2.1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов</p> <p>Тема 2.2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<p>Тема 2.3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		2
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов.. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

	1	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибов и сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей грибов и сыра.		3
Тема 2.5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Тема 2.6. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Тема 2.7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из дичи. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из кролика.	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		3
Тема 2.8. Разработка ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>		2	

горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Тема 2.9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания.		
	Содержание учебного материала		2	
	1	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, пр выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, закусок.		
Тема 2.10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Содержание учебного материала		2	
	1	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.		
Дифференцированный зачет			6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому оснащению.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета:

- «наименование»

лаборатории/мастерские(при наличии):

- «наименование».

Оборудование мастерских:

- - набор ножей для овощерезки; - овощерезка;
- - микроволновая печь;
- - плита электрическая и противни; - фритюрница;
- - мясорубка;
- - блендер, миксер, слайсер; - холодильник;
- - рабочие столы;
- - весы настольные электронные;
- - моечная ванна, корзины для мусора ;
- - разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- - лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- - гастрорёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски; - сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- - скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические; - стеллаж стационарный, передвижной;
- - нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- - топорик-молоток, ножи-рубачи; - мусат для точки и правки ножей.
- Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электроско

ворода, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

*Учебники и учебные пособия*

питания: учебное пособие.- М: ИНФРА-М, 2014 г.

- 2 Домарецкий В.А.- Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2014 г.
- 3 Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 г. [Электронный ресурс]
- 4 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: ИЦ «Академия», 2015 г.
- 5 Анфимов Н. А. Кулинария. учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2016
- 6 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2015 г
- 7 Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. Учреждений сре. Проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2017
- 8 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. М.: ИЦ «Академия», 2014
- 9 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 10 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 11 Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2017

- 12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: ИЦ «Академия», 2018

#### **Дополнительные источники:**

1. 10. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
2. 11. [http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso\\_myasnye\\_produkty\\_i\\_drugie\\_zhivotnye\\_produkty](http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zhivotnye_produkty) - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
3. 12. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
4. 13. <http://1000videourokov.ru/kylinaria-video-yroki> - видеоуроки по кулинарии
14. <http://www.4ugunok.ru/?source=31> национальная и зарубежная кухня
5. 15. <http://kpnemo.ws/ebook/2014/01/09/sovetskaya-nacionalnaya-i-zarubezhnaya-kuhnya/> учебное пособие национальная и зарубежная кухня
6. 16. [http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia\\_kukhnya/zarubezhnaia\\_kukhnya.htm](http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia_kukhnya/zarubezhnaia_kukhnya.htm) Зарубежная кухня
7. 17. [http://www.eda-server.ru/books/pohlebkín\\_russian.htm](http://www.eda-server.ru/books/pohlebkín_russian.htm) национальные кухни народов мира
8. 18. <http://zarubezhnaya-kuxnya.blogspot.ru/> Зарубежная кухня
19. [http://videomore.ru/inostrannaia\\_kuhnia](http://videomore.ru/inostrannaia_kuhnia) иностранная кухня
9. 20. <http://www.mmenu.com/recepty/nacionalnaya-kuhnya/> национальная кухня
21. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
10. [http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.htm](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.htm)
123. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
24. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в лаборатории колледжа, а также на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся. Учебная практика проводится рассредоточено.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Преподаватели и мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь

квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ттк;</li> <li>- обоснованность выбранных продуктов ;</li> <li>-аргументированность разработанных блюда;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике.
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ттк;</li> <li>- обоснованность выбранных продуктов ;</li> <li>-аргументированность разработанных блюда;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
<p>ПК 2.5.</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 2.6.</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ттк;</li> <li>- обоснованность выбранных продуктов ;</li> <li>-аргументированность разработанных блюда;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>
<p>ПК 2.8.</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность



профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умения объяснить социальную значимость получаемой специальности;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.).</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность организовать собственную деятельность в соответствии с поставленной целью;</li> <li>- определение и самостоятельный выбор способов (технологий) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами.</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способностей определения и самостоятельного выбора способов разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- способность провести анализ ситуации по заданным критериям, определять риски;</li> <li>- адекватность оценки последствия принятых решений.</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способностей определения и самостоятельного выбора способов разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- способность провести анализ ситуации по заданным критериям, определять риски;</li> <li>- адекватность оценки последствия принятых решений</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.

ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;</li> <li>- проведение самоанализа и корректировки результатов собственной работы.</li> </ul>	Наблюдение и Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
--	--	--

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа) является частью *ППССЗ/ППКРС* в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):**  
ГПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Количество часов – 72 часа.**

**Цели и задачи производственной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля в части вида профессиональной деятельности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся должны **уметь**:

ВПД	Требования к умениям
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности *прописывается ВПД*, необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК2.1.	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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 лич-

	ностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
перечисляются ПК	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	12
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация	6

хранения.	
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	12
Дифференцированный зачет.	6
Экзамен (квалификационный)	6



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения:**

#### **Основные источники:**

##### **Основные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>
3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2015  
Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru>

#### **Дополнительные источники:**

Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2012.-680с.

#### *Электронные издания:*

[http:// kulina.ru](http://kulina.ru) , [http:// povary.ru](http://povary.ru) , [http:// vkus.by](http://vkus.by) Главный портал индустрии гостеприимства и питания. <http://www.horeca.ru>

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН <http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Производственная практика проводится концентрированно либо рассредоточено после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения, преподавателем и руководителем практики.

Результаты освоения общих компетенций фиксируются в дневнике по практике, а профессиональных компетенций в журнале, в производственных характеристиках, а также в дневнике по практике.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ттк;</li> <li>- обоснованность выбранных продуктов ;</li> <li>- аргументированность разработанных блюда;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике.

	- использование новых технологий при приготовления блюда ;	
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.	- использование ттк; - обоснованность выбранных продуктов ; -аргументированность разработанных блюда;	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
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	- ясность и аргументированность значения блюда ; - использование оптимального выбора для блюда ; - правильность составления блюда; - правильность выбора блюда; - использование новых технологий при приготовления блюда ;	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
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	- использование ттк; - обоснованность выбранных продуктов ; -аргументированность разработанных блюда;	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
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	- ясность и аргументированность значения блюда ; - использование оптимального выбора для блюда ; - правильность составления блюда; - правильность выбора блюда; - использование новых технологий при приготовления блюда ;	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе	- ясность и аргументированность значения блюда ; - использование оптимального выбора для блюда ; - правильность составления блю-	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	да; - правильность выбора блюда; - использование новых технологий при приготовления блюда ;	практике
---	---	----------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к р	- демонстрация умения объяснить социальную значимость получаемой специальности; - демонстрация интереса к будущей профессии; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.).	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- способность организовать собственную деятельность в соответствии с поставленной целью; - определение и самостоятельный выбор способов (технологий) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- демонстрация способностей определения и самостоятельного выбора способов разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - способность провести анализ ситуации по заданным критериям, определять риски; - адекватность оценки последствия принятых решений.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	- демонстрация способностей определения и самостоятельного выбора способов разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - способность провести анализ ситуа-	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.

социального турного контекста	и куль-	ции по заданным критериям, опреде- лять риски; - адекватность оценки последствия принятых решений	
----------------------------------	---------	--	--

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных Образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Общие компетенции

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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>418</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>220</b>
в том числе:	
лекционные занятия	52
лабораторные работы	60
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>192</b>
в том числе:	
работа с конспектом лекций	100
подбор и анализ информации в материалах Интернет-ресурсов, учебной литературы.	62
подготовка реферата	30
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа <sup>3</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа) *, часов		Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	18	18				
ПК 3.2. - 3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	18	18				48
ПК 3.2. - 3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 3. Современные тенденции оформления холодных закусок.	40	12	24				144
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	108				36	72	
	Всего:	220	48	60		36	72	192

<sup>3</sup> Примерная тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>		<b>220</b>
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>18</b>
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий,	

	закусок	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>18</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<b>6</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>18</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	

	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	4
	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.</p> <p>Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения</p>	

	потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	4
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с	

	сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	4
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных	

	блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	3
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	3
	<b>Лабораторная работа 1</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	3
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	3
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	3
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	3
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>		<b>48</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных</li> </ol>		



<p>видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием.</p> <p>Составление акта проработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>МДК 03.03. Современные тенденции оформления холодных закусок</b>		<b>40</b>
<b>Раздел 3. Современные тенденции оформления холодных закусок</b>		<b>16</b>
<b>Тема 3.1 Современные тенденции подачи блюд</b>	<b>Содержание</b>	
	1.Понятие о движение WorldSkillsInternational и Ворлдскиллс Россия	6
	2.Подача блюд с учетом современных тенденций.	8
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>24</b>
	<b>№1.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус	2
	<b>№2.</b> Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза	2
	<b>№3.</b> Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни	2
	<b>№4.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей	2
	<b>№5.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов	2
	<b>№6.</b> Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов	2

	<p><b>№7.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.</p> <p>Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	2
	<p><b>№8.</b> Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок</p>	2
	<p><b>№9.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении</p>	2
	<p><b>№10.</b> Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.</p>	2
	<p><b>№11.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p>	2
	<p><b>№12.</b> Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.</p>	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		2

<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>16. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>17. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<p><b>144</b></p>
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> </ol> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p>	<p><b>36</b></p>

<p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>11. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>12. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	
--	--

<p>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> </ol>	72

<p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>418</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.
10. 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.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с



25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. [http:// www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

На усмотрение образовательной организации.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>сырье, продуктах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не-рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей раз-</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> </ul>	

<p>личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
--	--	--

<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практи-</p>

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

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) является частью *ППССЗ/ППКРС* в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):** ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Количество часов – 36 часов.**

**Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля в части вида профессиональной деятельности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся должны уметь:

ВПД	Требования к умениям
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и



	поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности *прописывается ВПД*, необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Вид работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 3.1-ПК 3.7	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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b></p> <p>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6

		<p><b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b> Тема</p> <p>2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Приготовление и оценка степени готовности сложных холодных соусов (соусы на растительном масле, соусы на уксусе, желе).</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Приготовление салата-коктейля из куриного филе и фруктов, «Столичного», «Цезарь»</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Приготовление бутербродов: открытых, закрытых, канапе.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Приготовление рыбных блюд и закусок: рыба заливная, рыба под маринадом.</p>	30
--	--	--	----

		<p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> <p>Приготовление мясных блюд и закусок: ростбиф с гарниром, студень, паштет.</p>	6
Дифференцированный зачет			2

### 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ 03</b>		<b>36*</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		

	1	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6	2
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>6</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: ИЦ «Академия», 2018

#### **Дополнительные источники:**

1. 10. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
2. 11. [http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso\\_myasnye\\_produkty\\_i\\_drugie\\_zhivotnye\\_produkty](http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zhivotnye_produkty) - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
3. 12. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
4. 13. <http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-yroki> - видеоуроки по кулинарии
14. <http://www.4ugunok.ru/?source=31> национальная и зарубежная кухня
5. 15. <http://kpnemo.ws/ebook/2014/01/09/sovetskaya-nacionalnaya-i-zarubezhnaya-kuhnya/> учебное пособие национальная и зарубежная кухня
6. 16. [http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia\\_kukhnya/zarubezhnaia\\_kukhnya.htm](http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia_kukhnya/zarubezhnaia_kukhnya.htm) 1 Зарубежная кухня
7. 17. [http://www.eda-server.ru/books/pohlebkina\\_russian.htm](http://www.eda-server.ru/books/pohlebkina_russian.htm) национальные кухни народов мира
8. 18. <http://zarubezhnaya-kukhnya.blogspot.ru/> Зарубежная кухня
19. [http://videomore.ru/inostrannaia\\_kuhnia](http://videomore.ru/inostrannaia_kuhnia) иностранная кухня
9. 20. <http://www.mmenu.com/recepty/nacionalnaya-kuhnya/> национальная кухня
21. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
10. [http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.htm](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.htm) 1 23.
- <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
24. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в лаборатории колледжа, а также на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся. Учебная практика проводится рассредоточено.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Преподаватели и мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому оснащению.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета:

- «наименование»

лаборатории/мастерские(при наличии):

- «наименование».

Оборудование мастерских:

- - набор ножей для овощерезки; - овощерезка;
- - микроволновая печь;
- - плита электрическая и противни; - фритюрница;
- - мясорубка;
- - блендер, миксер, слайсер; - холодильник;
- - рабочие столы;
- - весы настольные электронные;
- - моечная ванна, корзины для мусора ;
- - разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- - лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- - гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски; - сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- - скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические; - стеллаж стационарный, передвижной;
- - нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- - топорик-молоток, ножи-рубаки; - мусат для точки и правки ножей.
- Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электроско

ворода, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для citrusовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

*Учебники и учебные пособия*

питания: учебное пособие.- М: ИНФРА-М, 2014 г.

- 2 Домарецкий В.А.- Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2014 г.
- 3 Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 г. [Электронный ресурс]
- 4 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: ИЦ «Академия», 2015 г.
- 5 Анфимов Н. А. Кулинария. учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2016
- 6 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2015 г
- 7 Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. Учреждений сре. Проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2017
- 8 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. М.: ИЦ «Академия», 2014
- 9 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 10 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 11 Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2017

квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ттк;</li> <li>- обоснованность выбранных продуктов ;</li> <li>-аргументированность разработанных блюда;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ттк;</li> <li>- обоснованность выбранных продуктов ;</li> <li>-аргументированность разработанных блюда;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовлении блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ттк;</li> <li>- обоснованность выбранных продуктов ;</li> <li>- аргументированность разработанных блюда;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умения объяснить социальную значимость получаемой специальности;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.).</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность организовать собственную деятельность в соответствии с поставленной целью;</li> <li>- определение и самостоятельный выбор способов (технологий) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами.</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способностей определения и самостоятельного выбора способов разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- способность провести анализ ситуации по заданным критериям, определять риски;</li> <li>- адекватность оценки последствия принятых решений.</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способностей определения и самостоятельного выбора способов разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- способность провести анализ ситуации по заданным критериям, определять риски;</li> <li>- адекватность оценки последствия принятых решений</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;</li> <li>- проведение самоанализа и</li> </ul>	Наблюдение и Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

основе традиционных общечеловеческих ценностей	корректировки результатов собственной работы.	образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Анализ инноваций в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК10 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ инноваций в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной

шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных Образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) является частью *ППССЗ* в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):** ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Количество часов – 72 часа**

**Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля в части вида профессиональной деятельности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся должны **уметь**:

ВПД	Требования к умениям
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности *прописывается ВПД*, необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Вид работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 3.1-ПК 3.7	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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>36</b>
		Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12
		Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12
		Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12

		<p><b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b></p> <p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента .</p>	<p><b>34</b></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>10</p>
	Дифференцированный зачет		2

### 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 03		72	
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		3
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1 Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	

	1	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплек-тования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом со- блюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продук- ции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		2
	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
		Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		2
	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание го- товой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		2
			16	
		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		2
	<b>Содержание учебного материала</b>		12	



		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		2
<b>Дифференцированный зачет</b>				<b>2</b>
<b>Квалификационный экзамен</b>				<b>6</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому оснащению.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета:

- «наименование»

лаборатории/мастерские(при наличии):

- «наименование».

Оборудование мастерских:

- - набор ножей для овощерезки; - овощерезка;
- - микроволновая печь;
- - плита электрическая и противни; - фритюрница;
- - мясорубка;
- - блендер, миксер, слайсер; - холодильник;
- - рабочие столы;
- - весы настольные электронные;
- - моечная ванна, корзины для мусора ;
- - разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- - лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- - гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски; - сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- - скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические; - стеллаж стационарный, передвижной;
- - нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- - топорик-молоток, ножи-рубаки; - мусат для точки и правки ножей.
- Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электроско

ворода, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для citrusовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

*Учебники и учебные пособия*

питания: учебное пособие.- М: ИНФРА-М, 2014 г.

- 2 Домарецкий В.А.- Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2014 г.
- 3 Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 г. [Электронный ресурс]
- 4 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: ИЦ «Академия», 2015 г.
- 5 Анфимов Н. А. Кулинария. учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2016
- 6 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2015 г
- 7 Харченко Н. А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. Учреждений сре. Проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2017
- 8 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. М.: ИЦ «Академия», 2014
- 9 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 10 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 11 Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2017

- 12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: ИЦ «Академия», 2018

#### **Дополнительные источники:**

1. 10. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> -электронная книга «Кулинария»
2. 11. [http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso\\_myasnye\\_produkty\\_i\\_drugie\\_zhivotnye\\_produkty](http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zhivotnye_produkty) - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
3. 12. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
4. 13. <http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-yroki> - видеоуроки по кулинарии 14. <http://www.4ugunok.ru/?source=31> национальная и зарубежная кухня
5. 15. <http://kpnemo.ws/ebook/2014/01/09/sovetskaya-nacionalnaya-i-zarubezhnaya-kuhnya/> учебное пособие национальная и зарубежная кухня
6. 16. [http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia\\_kukhnya/zarubezhnaia\\_kukhnya.htm](http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia_kukhnya/zarubezhnaia_kukhnya.htm) 1 Зарубежная кухня
7. 17. [http://www.eda-server.ru/books/pohlebkini\\_russian.htm](http://www.eda-server.ru/books/pohlebkini_russian.htm) национальные кухни народов мира
8. 18. <http://zarubezhnaya-kuxnya.blogspot.ru/> Зарубежная кухня 19. [http://videomore.ru/inostrannaia\\_kuhnia](http://videomore.ru/inostrannaia_kuhnia) иностранная кухня
9. 20. <http://www.mmenu.com/recepty/nacionalnaya-kuhnya/> национальная кухня 21. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
10. [http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.htm](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.htm) 1 23. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html> 24. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в лаборатории колледжа, а также на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся. Учебная практика проводится рассредоточено.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Преподаватели и мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь

квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ттк;</li> <li>- обоснованность выбранных продуктов ;</li> <li>-аргументированность разработанных блюда;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ттк;</li> <li>- обоснованность выбранных продуктов ;</li> <li>-аргументированность разработанных блюда;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ттк;</li> <li>- обоснованность выбранных продуктов ;</li> <li>-аргументированность разработанных блюда;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и аргументированность значения блюда ;</li> <li>- использование оптимального выбора для блюда ;</li> <li>- правильность составления блюда;</li> <li>- правильность выбора блюда;</li> <li>- использование новых технологий при приготовления блюда ;</li> </ul>	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умения объяснить социальную значимость получаемой специальности;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.).</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность организовать собственную деятельность в соответствии с поставленной целью;</li> <li>- определение и самостоятельный выбор способов (технологий) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами.</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способностей определения и самостоятельного выбора способов разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- способность провести анализ ситуации по заданным критериям, определять риски;</li> <li>- адекватность оценки последствия принятых решений.</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способностей определения и самостоятельного выбора способов разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- способность провести анализ ситуации по заданным критериям, определять риски;</li> <li>- адекватность оценки последствия принятых решений</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;</li> <li>- проведение самоанализа и</li> </ul>	Наблюдение и Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

основе традиционных общечеловеческих ценностей	корректировки результатов собственной работы.	образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Анализ инноваций в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК10 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ инноваций в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной



шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных Образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является *частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ)* в соответствии с ФГОС по *специальности СПО 43.03.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее – ВПД):* *(прописывается ВПД в соответствии ФГОС)* и соответствующих профессиональных компетенций (далее – ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

И соответствующих общих компетенций (далее – ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями

### **уметь:**

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### **знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 526 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося МДК 04.01 – 56 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося МДК 04.02 – 88 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 48;

максимальной учебной нагрузки обучающегося МДК 04.03 – 232 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 192 часов;

учебной и производственной практики всего – 144 часов:

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *прописывается ВПД*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 10	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа <sup>1</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная часов		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	56	46			-	10	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	88	40				48	
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	232	40				192	
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	144			36	108		
	Всего:	520	126		36	108	250	

\* - прописывается количество часов

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04

*Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<b>56</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>46</b>
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	<b>Содержание</b>  1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<b>10</b>
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и</i>	<b>Содержание</b>  1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	<b>20</b>

горячих десертов, напитков	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	24
	<b>Практическое занятие 1-2.</b> 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	12
	<b>Практическое занятие 3-4.</b> 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	12
<b>Промежуточная аттестация в форме защиты курсовой работы</b>		2
<b>Примерная тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		10
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		88



<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>40</b>
<b>Тема 2.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	<b>10</b>
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	<b>4</b>
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 3..</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 4..</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	<b>4</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>		<b>48</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>МДК. 04.03 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>232</b>
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>40</b>
<b>Тема 3.1</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .</p>	<b>16</b>
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p>	
	<p>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	
	<p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков</p>	<b>6</b>
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание</b>	

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	16
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 3</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		192
Дифференцированный зачет		2

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя
- доска классная.

Оборудование лаборатории:

- Инвентарь
- Посуда
- Электроплиты
- Взбивальная машина
- Пароконвектомат

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,  
дополнительной литературы**

**Основные источники:**

*Учебники и учебные пособия*

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/  
Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр «  
Академия»2018.-400с
- 2 Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для  
студ.сред.проф.образования:  
учеб.нач.проф.образования/Г.Г.Дубцов,М.Ю.Сиданова,Л.С.Кузнецова.-3-е  
изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2015.-240с.
- 3 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для  
нач.проф. образования/ С.Н.Козлова,Е.Ю. Фединишина.-3-е изд., стер.-  
М.: Издательский центр «Академия»,2018.-272с.

### **Дополнительные источники:**

1. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособ. Для нач. проф. образования/ Т. Г.Семиряжко, М. Ю. Дерюгина.-2-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2010.-192с.
2. Харченко Н.Э.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко.-3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-496с
3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров.- М: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2011.- 512с.
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Гастроном».

### *Электронные издания:*

1. Кулинарный портал». (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.kulina.ru>,<http://vkus.bu>.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» реализуется в течение 5 и 6 семестра курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального циклов.

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов проводится вне аудиторных часов, составляет около 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, проведение исследований по заданным темам, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. После изучения раздела МДК «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» дифференцированный зачет. В конце изучения ГМ состоится квалификационный экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности 43.03.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебную практику рекомендуется проводить непрерывным циклом. Учебная практика проводится в лабораторных и предметных кабинетах, под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую (концентрированную) практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются торговые предприятия и организации, с которыми колледж заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием. Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике. Руководители практики студентов от предприятия-базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов,

имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и специальности 43.03.15 Поварское и кондитерское дело.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

Мастера: наличие первой и высшей категорией. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-- понимание актуальности и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт; - стремление к освоению более высокой ступени профессионального образования;	- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; - оценка участия в различных профессиональных соревнованиях;
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных; - планирование собственной деятельности, исходя из	- оценка эффективности выполнения производственных заданий; - экспертная оценка деятельности



	<p>поставленной руководителем задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственность за решение поставленных задач.</li> </ul>	обучающихся работодателям.
<p>ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление анализа рабочей ситуации и её предсказуемых изменений;</li> <li>- коррекция действий с учетом условий их выполнения</li> <li>- оценивание качества конечного продукта;</li> <li>- ответственность за решение поставленных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за выполнением производственных заданий в рабочих ситуациях;</li> <li>- оценка решений нестандартных ситуаций</li> </ul>
<p>ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач</li> <li>- использование различных источников получения информации</li> </ul>	<p>Оценка эффективности использования полученной информации (дополнительной) в профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование ИКТ в профессиональной деятельности: создание презентаций, обработка фото и видео материала и т.п.</li> </ul>	<p>Оценка качества использования ИКТ-технологий в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение приемлемой модели общения с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- приспособление собственного поведения к меняющимся обстоятельствам;</li> <li>- осуществление контроля собственного поведения, отсутствие конфликтов;</li> <li>- применение индивидуального подхода в обслуживании клиентов;</li> <li>- соблюдение профессиональной этики;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отзывы (экспертная оценка) коллег, руководства и клиентов;</li> </ul>
<p>ОК.07 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование знаний санитарного законодательства Российской Федерации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения санитарно-эпидемиологических требований к</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование практических навыков в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств;</li> <li>- соблюдение требований личной гигиены повара, кондитера;</li> <li>- выполнение правил ТБ, пожарной и электрической безопасности.</li> </ul>	организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств, правил личной гигиены;
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности;</li> <li>- участие в военно-патриотических мероприятиях и военно-спортивных объединениях;</li> </ul>	-служба в рядах ВС

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой .

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

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

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### **1.2.2. Профессиональные компетенции:**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### **1.2.2. Профессиональные компетенции:**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<b>Уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд,</p>

	<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:  
В рамках освоения ПМ - 36 часов**

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	4	5
ПК 4.1-4.5	ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Тема 4.1 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Желе яблочное».	6
		Тема 4.2 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих сладких блюд «Яблоки жареные в тесте».	6
		Тема 4.3 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов десерт «Павлова».	6
		Тема 4.4 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих десертов «Маффины с шоколадом соусом и глазурью».	6
		Тема 4.5 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных и горячих напитков «Кофе на молоке»	6
		Дифференцированный зачет	6

### 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		36	
Тема 4.1 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд.	Содержание учебного материала	12	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Желе яблочное». Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных сладких блюд.	6	2
Тема 4.2 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих сладких блюд.	Содержание учебного материала	6	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд «Яблоки жареные в тесте». Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих сладких блюд.	6	2
Тема 4.3 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов.	Содержание учебного материала	6	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных десертов. Десерт «Павлова» Освоение приемов по приготовлению отделочных полуфабрикатов: проваривание, смешивание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов.	6	2



### 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		36	
Тема 4.1 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд.	Содержание учебного материала	12	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Желе яблочное». Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных сладких блюд.	6	2
Тема 4.2 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих сладких блюд.	Содержание учебного материала	6	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд «Яблоки жареные в тесте». Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих сладких блюд.	6	2
Тема 4.3 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов.	Содержание учебного материала	6	
	1 Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных десертов. Десерт «Павлова» Освоение приемов по приготовлению отделочных полуфабрикатов: проваривание, смешивание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов.	6	2

Тема 4.4 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих десертов.	Содержание учебного материала		6	
	1	Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих десертов «Маффины с шоколадом соусом и глазурью». Освоение приемов по приготовлению десертов, подготовка продуктов, смешивание, карамелизация, с добавлением вкусовых добавок.	6	2
	Содержание учебного материала			
Тема 4.5 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих напитков	1	Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих напитков «Кофе на молоке». Освоение приемов по приготовлению напитков: подготовка кофейных зерен, смешивание, добавлением вкусовых добавок.		
Дифференцированный зачет			6	

#### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных знаний и компетенций, в рамках модуля ФГОС СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

необходимых для последующего освоения студентами профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии

ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1. Требования к минимальному материально- техническому оснащению.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

- мастерских, учебный кулинарный цех;
- лабораторий: санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

### **5.2 Информационное обеспечение обучения:**

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008. – 465 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Анфимова, Н. А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М.: Омега - Л, 2008. – 328 с.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В. П. Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2005.- 256 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: «Гамма Пресс» , 2003г. – 656 с..
5. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2000
6. Нормативно-правовые документы: /[garant.ru/products/ipo/prime/doc/98196/](http://garant.ru/products/ipo/prime/doc/98196/)

### **5.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Учебная практика проводится концентрированно, завершая изучение профессиональных модулей и учебных дисциплин.

### **5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. Результаты освоения общих компетенций фиксируются в личном портфолио, а профессиональных компетенций в журнале производственного обучения, в производственных характеристиках.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
--	--

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анкетирование, собеседование. Письменный опрос (эссе), самооценка Портфолио Отчет об экскурсии
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Самооценка решения профессиональных задач в области документационного обеспечения деятельности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач

развитие	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка содержания необходимой информации. Оценка ИПР.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка использования специализированных программ.  Отзыв предприятия в профессиональной деятельности.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка самоанализа и коррекции собственной работы. Оценка ИПР. Отзыв предприятия
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач, самоанализ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Мастер-классы, конкурсы.  Портфолио студента
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Оценка использования специализированных программ.  Представление презентаций.
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка использования специализированных программ

## Критерии оценок

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики (далее - программа) - является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело.** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, (программах повышения квалификации и переподготовки рабочих кадров)

Уровень образования: основное общее.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

## Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках данного профессионального модуля обучающиеся должны иметь практический опыт:

ВПД	ТРЕБОВАНИЯ К УМЕНИЯМ
ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	иметь практический опыт:  подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных

	продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:  
 В рамках освоения ПМ 108 часов

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных знаний и компетенций в рамках модуля ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

**ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.**

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения учебной практики
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
<b>ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</b>		<b>108</b>
ПК 4.1.-ПК 4.5.	Ознакомление с базой практики. Вводный инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики на рабочем месте кондитера.	6
	1. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Салат фруктовый»	6
	2. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд. «Крем»	6
	3. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Салат из вишни, киви и дыни»	6
	4. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Желе ягодное».	6
	5. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд. «Желе молочное».	6
	6. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Мусс»	6
	7 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Самбук яблочный»	6
	8 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Крема ванильного на сметане»	6
	9 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов	6

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
<b>ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</b>		<b>108</b>
ПК 4.1.-ПК 4.5.	Ознакомление с базой практики. Вводный инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики на рабочем месте кондитера.	6
	1. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Салат фруктовый»	6
	2. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд. «Крем»	6
	3. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Салат из вишни, киви и дыни»	6
	4. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Желе ягодное».	6
	5. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд. «Желе молочное».	6
	6. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Мусс»	6
	7 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Самбук яблочный»	6
	8 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Крема ванильного на сметане»	6
	9 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов	6

«Тирамису».	
10. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов « Парфе»	6
11. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих десертов « Морковный кекс с белковой глазурью»	6
12 . Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих десертов «Шоколадный ганаш».	2
13. . Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих десертов « Шоколадно- фруктовое фондю».	6
14. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих десертов « Груша «с обжигом».	2
15. . Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих десертов « Гурьевская каша» .	2
16. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации холодных напитков « Компот из сухих фруктов и ягод».	6
17. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации холодных напитков «Компот из свежих фруктов и ягод».	2
18. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации холодных напитков «Квас».	2
19. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации	2

холодных напитков «Холодный чай с мятой».	
20. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков «Какао с молоком».	2
21 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков « Кофе по - турецки».	2
22. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков « Кофе-эспрессо».	2
23. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков «Шоколад»	2
<b>Дифференцированный зачет.</b>	2
<b>Экзамен (квалификационный)</b>	6

холодных напитков «Холодный чай с мятой».	
20. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков «Какао с молоком».	2
21 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков « Кофе по - турецки».	2
22. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков « Кофе-эспрессо».	2
23. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков «Шоколад»	2
Дифференцированный зачет.	2
<b>Экзамен (квалификационный)</b>	<b>6</b>



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Рабочая программа производственной практики имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрированно после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. Результаты освоения общих компетенций фиксируются в личном портфолио, а профессиональных компетенций в журнале производственного обучения, в производственных характеристиках.

<b>Результаты обучения</b> <b>(освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и</b> <b>оценки результатов обучения</b>
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Наблюдение и оценка за деятельностью во время производственной практики.</p> <p>Оценка в рамках текущего контроля, результатов устного опроса.</p> <p>Оценка дифференцированного зачета.</p>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b> <b>результатов обучения</b>
----------------------------	--

(освоенные общие компетенции)	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Анкетирование, собеседование.</p> <p>Письменный опрос (эссе), самооценка</p> <p>Портфолио</p> <p>Отчет об экскурсии</p>
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Самооценка решения профессиональных задач в области документационного обеспечения деятельности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Оценка содержания необходимой информации.</p> <p>Оценка ИПР.</p>
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Оценка использования специализированных программ.</p> <p>Отзыв предприятия в профессиональной деятельности.</p>
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка самоанализа и коррекции собственной работы. Оценка ИПР. Отзыв предприятия
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач, самоанализ.
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности .	<p>Мастер-классы, конкурсы.</p> <p>Портфолио студента</p>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p>Оценка использования специализированных программ.</p> <p>Представление презентаций.</p>

## 6.Критерии оценок

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>

Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
-------	---

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	4	5
ПК 5.1-5.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 5.1 Приготовление оформление и подготовка к реализации сдобных хлебобулочных изделий.	6
		Тема 5.2 Приготовление оформление и подготовка к реализации сдобного праздничного хлеба.	6
		Тема 5.3 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого слоеного теста.	6
		Тема 5.4 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из сдобного пресного теста.	6
		Тема 5.5 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из слоеного пресного теста.	6
		Тема 5.6 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из бисквитного теста.	6
		Тема 5.7 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из песочного теста.	6
		Тема 5.8 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из заварного теста.	6



[illegible]

Тема 5.9. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: кремов, сиропов, глазури и использовать их в оформлении.	6
Тема 5.10 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов на основе сахарной пасты и использовать их в оформлении.	6
Тема 5.11 Приготовление оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	6
Тема 5.12 Приготовление оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.	6
Тема 5.13 Приготовление оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных.	6
Тема 5.14 Приготовление оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных.	6
Тема 5.15 Приготовление оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных.	6
Тема 5.16 Приготовление оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.	6
Тема 5.17 Приготовление оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	6
Тема 5.18 Приготовление оформление и подготовка к реализации песочных тортов.	6
Тема 5.19 Приготовление оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.	6
Тема 5.20 Приготовление оформление и подготовка к реализации	6

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

воздушных тортов.	
Тема 5.21 Приготовление оформление и подготовка к реализации воздушно-ореховых тортов.	6
Тема 5.22 Приготовление оформление и подготовка к реализации вафельных тортов.	6
Тема 5.23 Приготовление оформление и подготовка к реализации фигурных тортов.	6
Дифференцированный зачет	6

### 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		36	
Тема 5.1 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Содержание учебного материала	6	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации сдобных хлебобулочных изделий. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий. Освоение приемов по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: замес теста, брожение, формование, выпечка, оформление.	12	
	2. Приготовление оформление и подготовка к реализации сдобного праздничного хлеба. Освоение приемов по приготовлению сдобного праздничного хлеба из дрожжевого теста с отсдобкой: замес теста, брожение, формование, выпечка, оформление.	12	
	3. Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого слоеного теста. Освоение приемов по приготовлению дрожжевого слоеного теста: замес теста, слоеобразование, формование, выпечка, оформление. Проведение бракеража изделий из дрожжевого слоеного теста.	6	2
Дифференцированный зачет		6	

#### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных знаний и компетенций, в рамках модуля ФГОС СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

**ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

необходимых для последующего освоения студентами профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии

Код	Наименование результата освоения учебной практики
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1. Требования к минимальному материально- техническому оснащению.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

- мастерских, учебный кулинарный цех;
- лабораторий: санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

### **5.2 Информационное обеспечение обучения:**

1. .Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008. – 465 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Анфимова, Н. А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М.: Омега - Л, 2008. – 328 с.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В. П. Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2005.- 256 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: «Гамма Пресс» , 2003г. – 656 с..
5. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2000
6. Нормативно-правовые документы: /[garant.ru/products/ipo/prime/doc/98196/](http://garant.ru/products/ipo/prime/doc/98196/)

### **5.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Учебная практика проводится концентрированно завершая изучение профессиональных модулей и учебных дисциплин.



#### 5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. Результаты освоения общих компетенций фиксируются в личном портфолио, а профессиональных компетенций в журнале производственного обучения, в производственных характеристиках.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение и оценка за деятельностью во время учебной практики.
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оценка в рамках текущего контроля, результатов устного опроса.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оценка дифференцированного зачета.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анкетирование, собеседование. Письменный опрос (эссе), самооценка Портфолио Отчет об экскурсии
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Самооценка решения профессиональных задач в области документационного обеспечения деятельности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка содержания необходимой информации. Оценка ИПР.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка использования специализированных программ. Отзыв предприятия в профессиональной деятельности.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка самоанализа и коррекции собственной работы. Оценка ИПР. Отзыв предприятия
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач, самоанализ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Мастер-классы, конкурсы. Портфолио студента
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого	Оценка использования специализированных программ. Представление презентаций.

уровня физической подготовленности.	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка использования специализированных программ

## Критерии оценок

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа производственной практики (далее - программа) - является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.01.09. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, (программах повышения квалификации и переподготовки рабочих кадров)

Уровень образования: основное общее.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

### **Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках данного профессионального модуля обучающиеся должны иметь практический опыт:

<b>ВПД</b>	<b>ТРЕБОВАНИЯ К УМЕНИЯМ</b>
<b>ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>иметь практический опыт:</b>  подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

	порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
--	--

### 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ 360 часов

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных знаний и компетенций в рамках модуля ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

**ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения учебной практики
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
<b>ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>		
ПК 5.1.-ПК 5.4.	Ознакомление с базой практики. Вводный инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики на рабочем месте кондитера.	6
	1. Отработка навыков по приготовлению, оформлению, и подготовку к реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
	2. Отработка навыков по приготовлению, оформлению, и подготовку к реализации праздничного хлеба.	6
	3. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации изделий из сдобного пресного теста.	6
	4.Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации дрожжевого слоеного теста.	12
	5. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации изделий из слоеного пресного теста.	6
	6. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации изделий из бисквитного теста.	12
	7 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации изделий из песочного теста.	12
	8 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации изделий из заварного теста	12
	9 Отработка навыков по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов,	12

использовать их в оформлении.	
10 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации песочных пирожных.	12
11 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации бисквитных пирожных.	12
12 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации заварных пирожных.	12
13 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации слоеных пирожных.	12
14 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации воздушных пирожных.	12
15 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации крошковых пирожных.	12
16 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации комбинированных пирожных.	12
17 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации бисквитных тортов.	12
18 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации песочных тортов.	12
19 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации слоеных тортов.	12



20 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации воздушных тортов.	12
21 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации воздушно-ореховых тортов	12
22 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации вафельных тортов.	12
23 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации фигурных тортов.	12
24 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации литературных тортов.	12
25 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации фирменных тортов.	12
26 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации свадебных тортов.	12
27 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации тематических тортов.	12
28 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации восточных сладостей.	12
29 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации национальных кондитерских изделий.	12
30 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации птифур на основе бисквитного теста.	12

31	Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации птифур на основе воздушного теста	12
32	Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации птифур на основе крошкового теста.	12
	Дифференцированный зачет.	6
Экзамен (квалификационный)		6

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Рабочая программа производственной практики имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрированно после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Рабочая программа производственной практики имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрированно после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. Результаты освоения общих компетенций фиксируются в личном портфолио, а профессиональных компетенций в журнале производственного обучения, в производственных характеристиках.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Наблюдение и оценка за деятельностью во время производственной практики.</p> <p>Оценка в рамках текущего контроля, результатов устного опроса.</p> <p>Оценка дифференцированного зачета.</p>

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Анкетирование, собеседование.</p> <p>Письменный опрос (эссе), самооценка</p> <p>Портфолио</p> <p>Отчет об экскурсии</p>
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Самооценка решения профессиональных задач в области документационного обеспечения деятельности

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. Результаты освоения общих компетенций фиксируются в личном портфолио, а профессиональных компетенций в журнале производственного обучения, в производственных характеристиках.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Наблюдение и оценка за деятельностью во время производственной практики.</p> <p>Оценка в рамках текущего контроля, результатов устного опроса.</p> <p>Оценка дифференцированного зачета.</p>

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Анкетирование, собеседование.</p> <p>Письменный опрос (эссе), самооценка</p> <p>Портфолио</p> <p>Отчет об экскурсии</p>
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Самооценка решения профессиональных задач в области документационного обеспечения деятельности

деятельности.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка содержания необходимой информации. Оценка ИПР.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка использования специализированных программ.  Отзыв предприятия в профессиональной деятельности.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка самоанализа и коррекции собственной работы. Оценка ИПР. Отзыв предприятия
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач, самоанализ.
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности .	Мастер-классы, конкурсы.  Портфолио студента
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка использования специализированных программ.  Представление презентаций.

## 6.Критерии оценок

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

<b>Процент результативности</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>
---------------------------------	--

<b>(правильных ответов)</b>	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно



## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация работы структурного подразделения.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2 Цели и задачи учебной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающиеся должны **иметь практический опыт:**

ВПД	Требования к умениям
Организация работы структурного подразделения	<ul style="list-style-type: none"><li>• планировать работу структурного подразделения (бригады);</li><li>• оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);</li><li>• принимать управленческие решения;</li></ul>

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ 06 – 36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности **организация и контроль работы подчиненного персонала** необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития..
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
<b>ПП 06.01 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>36</b>
<b>ПК 6.1 -6.5</b>	<b>1. Спланировать работу исполнителей.</b> Изучение работы структурного подразделения (бригады). Участие в разработке и организации рабочих мест в производственных помещениях. Участие в планирование работы коллектива исполнителей. Изучение должностных обязанностей работников предприятия питания.	6
	<b>2. Организовать работу трудового коллектива.</b> Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени Организация и оплата труда на предприятии. Мотивация работников на решение производственных задач. Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников, рассчитывать заработную плату.	6
	<b>3. Проконтролировать ход выполнения работ исполнителями и оценить их результаты.</b> Самостоятельная разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Самостоятельное заполнение документов, изучение порядка заполнения. Участие в принятии управленческих решений предприятия и оценка качества выполняемых работ членами команды. Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих	6



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
<b>ПП 06.01 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>36</b>
<b>ПК 6.1 -6.5</b>	<b>1. Спланировать работу исполнителей.</b> Изучение работы структурного подразделения (бригады). Участие в разработке и организации рабочих мест в производственных помещениях. Участие в планирование работы коллектива исполнителей. Изучение должностных обязанностей работников предприятия питания.	6
	<b>2. Организовать работу трудового коллектива.</b> Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени Организация и оплата труда на предприятии. Мотивация работников на решение производственных задач. Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников, рассчитывать заработную плату.	6
	<b>3. Проконтролировать ход выполнения работ исполнителями и оценить их результаты.</b> Самостоятельная разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Самостоятельное заполнение документов, изучение порядка заполнения. Участие в принятии управленческих решений предприятия и оценка качества выполняемых работ членами команды. Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих	6

	личную ответственность бригадира.	
	<b>4.Отработать навыки по ведению утвержденной учетно-отчетной документации.</b> Самостоятельное участие в расчетах выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в ассортименте Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	6
	<b>5. Отработать навыки планирования основных показателей производства.</b> Участие в расчетах основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ: себестоимость продукции (работ, услуг), и ее экономическая сущность; ценообразование на продукцию) (работ, услуг). Участие в расчетах экономических показателей и издержек производства и пути снижения затрат.	10
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2
<b>Экзамен (квалификационный)</b>		6

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения:**

#### **Основные источники:**

*Учебники и учебные пособия*

1. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 2015. - 320 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум/ А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 144 с.

2. Марыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2017. - 176 с.

3. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания: учебник для бакалавров/ А.М. Фридман. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 464 с.

#### *Федеральные законы РФ:*

1. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ "О бухгалтерском учете".

2. Приказ Минфина РФ от 29.07.1998 N 34н "Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 27.08.1998 N 1598).

3. Приказ Минфина РФ от 31.10.2000 N 94н "Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкции по его применению".

4. "Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании" (формы утверждены Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132)

*Электронные издания:*

1. Центр Управления Финансами [Электронный ресурс]: Электрон. ст. // Главная/ Экономисту/ Основной капитал предприятия. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://center-yf.ru/data/economy/Osnovnoi-kapital-predpriyatiya.php>

2. КонсультантПлюс – надежная правовая поддержка [Электронный ресурс]: Компьютерная справочно-правовая система в России. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.consultant.ru/>

3. StudFiles [Электронный ресурс]: Файловый архив для студентов. Все предметы. Все вузы. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.studfiles.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Производственная практика проводится концентрированно либо рассредоточено после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения, преподавателем и руководителем практики.

Результаты освоения общих компетенций фиксируются в дневнике по практике, а профессиональных компетенций в журнале, в производственных характеристиках, а также в дневнике по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности планировать основные показатели деятельности организации;</li> <li>- применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации;</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение плана работы в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;</li> <li>- оформление планов работы по установленной форме;</li> <li>- соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями;</li> <li>- соблюдение порядка определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение реализации различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</li> <li>- сопоставление результатов работы</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.

работ исполнителям и.	исполнителей с установленными стандартами деятельности; - осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческих решений по повышению результативности работы предприятия и подразделения;	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - правильность оформления учетно-отчетную документацию, согласно предъявляемым к ней требованиям.	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- умение объяснить социальную значимость получаемой специальности; - проявление точности, аккуратности, внимательности при выполнении заданий на практике; - демонстрация стремления к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрация способности организовать собственную деятельность в соответствии с поставленной целью; - определение и самостоятельный выбор способов (технологий) и методов решения профессиональных задач в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности проведения анализа ситуации по заданным критериям, определения рисков;</li> <li>- определение и самостоятельный выбор способов разрешения проблемы в стандартных и нестандартных ситуациях в области технологического процесса приготовления пищи;</li> <li>- способность оценить последствия принятых решений;</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности эффективного поиска и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>- корректно использует информационные источники для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом;</li> <li>- активно применяет информационно-коммуникационные технологии в технологических расчетах при составлении рабочей технологической документации: технологических карт, журналов бракеража, калькуляционных карт и др.;</li> <li>- оформляет результаты внеаудиторной самостоятельной работы с использованием ИКТ;</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно взаимодействует с коллегами и руководством;</li> <li>- соблюдает нормы деловой культуры, этнических норм;</li> <li>- имеет положительные отзывы с производственной практики;</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация принятия целей по решению профессиональных задач, выбирать методы</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	мотивации деятельности подчиненных и контролировать их работу; - демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания;	образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- владеет механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владеет способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - демонстрация адаптации к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; - проявление профессиональной мобильности при прохождении различных этапов производственной практики.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация работы структурного подразделения.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2 Цели и задачи производственной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

## Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающиеся должны **иметь практический опыт:**

ВПД	Требования к умениям
Организация работы структурного подразделения	<ul style="list-style-type: none"><li>• планировать работу структурного подразделения (бригады);</li><li>• оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);</li><li>• принимать управленческие решения;</li></ul>

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ 06 – 72 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности **организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**, необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития..
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
<b>ПП 06.01 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>72</b>
<b>ПК 6.1 -6.5</b>	<b>1. Спланировать работу исполнителей.</b> Изучение работы структурного подразделения (бригады). Участие в разработке и организации рабочих мест в производственных помещениях. Участие в планирование работы коллектива исполнителей. Изучение должностных обязанностей работников предприятия питания.	12
	<b>2. Организовать работу трудового коллектива.</b> Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени Организация и оплата труда на предприятии. Мотивация работников на решение производственных задач. Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников, рассчитывать заработную плату.	12
	<b>3. Проконтролировать ход выполнения работ исполнителями и оценить их результаты.</b> Самостоятельная разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Самостоятельное заполнение документов, изучение порядка заполнения. Участие в принятии управленческих решений предприятия и оценка качества выполняемых работ членами команды. Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих	12

	личную ответственность бригадира.	
	<b>4.Отработать навыки по ведению утвержденной учетно-отчетной документации.</b> Самостоятельное участие в расчетах выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в ассортименте Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	12
	<b>5. Отработать навыки планирования основных показателей производства.</b> Участие в расчетах основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ: себестоимость продукции (работ, услуг), и ее экономическая сущность; ценообразование на продукцию) (работ, услуг). Участие в расчетах экономических показателей и издержек производства и пути снижения затрат.	10
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2
<b>Экзамен (квалификационный)</b>		6



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения: Основные источники:**

*Учебники и учебные пособия*

1. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 2015. - 320 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум/ А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 144 с.

2. Марыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2017. - 176 с.

3. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания: учебник для бакалавров/ А.М. Фридман. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 464 с.

*Федеральные законы РФ:*

1. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ "О бухгалтерском учете".

2. Приказ Минфина РФ от 29.07.1998 N 34н "Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 27.08.1998 N 1598).

3. Приказ Минфина РФ от 31.10.2000 N 94н "Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкции по его применению".

4. "Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании" (формы утверждены Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132)

#### *Электронные издания:*

1. Центр Управления Финансами [Электронный ресурс]: Электрон. ст. // Главная/ Экономисту/ Основной капитал предприятия. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://center-yf.ru/data/economy/Osnovnoi-kapital-predpriyatiya.php>
2. КонсультантПлюс – надежная правовая поддержка [Электронный ресурс]: Компьютерная справочно-правовая система в России. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.consultant.ru/>
3. StudFiles [Электронный ресурс]: Файловый архив для студентов. Все предметы. Все вузы. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.studfiles.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Производственная практика проводится концентрированно либо рассредоточено после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения, преподавателем и руководителем практики.

Результаты освоения общих компетенций фиксируются в дневнике по практике, а профессиональных компетенций в журнале, в производственных характеристиках, а также в дневнике по практике.

Результаты (освоенные профессиона льные компетенции )	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности планировать основные показатели деятельности организации;</li> <li>- применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации;</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителям и.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение плана работы в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;</li> <li>- оформление планов работы по установленной форме;</li> <li>- соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.3. Организовыва ть работу трудоого коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями;</li> <li>- соблюдение порядка определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.4. Контролирова ть ход и оценивать результаты выполнения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение реализации различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</li> <li>- сопоставление результатов работы</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.

работ исполнителям и.	исполнителей с установленными стандартами деятельности; - осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческих решений по повышению результативности работы предприятия и подразделения;	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - правильность оформления учетно-отчетную документацию, согласно предъявляемым к ней требованиям.	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- умение объяснить социальную значимость получаемой специальности; - проявление точности, аккуратности, внимательности при выполнении заданий на практике; - демонстрация стремления к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрация способности организовать собственную деятельность в соответствии с поставленной целью; - определение и самостоятельный выбор способов (технологий) и методов решения профессиональных задач в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности проведения анализа ситуации по заданным критериям, определения рисков;</li> <li>- определение и самостоятельный выбор способов разрешения проблемы в стандартных и нестандартных ситуациях в области технологического процесса приготовления пищи;</li> <li>- способность оценить последствия принятых решений;</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности эффективного поиска и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>- корректно использует информационные источники для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом;</li> <li>- активно применяет информационно-коммуникационные технологии в технологических расчетах при составлении рабочей технологической документации: технологических карт, журналов бракеража, калькуляционных карт и др.;</li> <li>- оформляет результаты внеаудиторной самостоятельной работы с использованием ИКТ;</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно взаимодействует с коллегами и руководством;</li> <li>- соблюдает нормы деловой культуры, этнических норм;</li> <li>- имеет положительные отзывы с производственной практики;</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация принятия целей по решению профессиональных задач, выбирать методы</li> </ul>	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	мотивации деятельности подчиненных и контролировать их работу; - демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания;	образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- владеет механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владеет способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - демонстрация адаптации к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; - проявление профессиональной мобильности при прохождении различных этапов производственной практики.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 07. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ПС по профессии 16675 «Повар» для специальности СПО *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее – ВПД): выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Код	Наименование результата обучения
ПК01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области поварского и кондитерского дела.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;



- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

#### **уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

**знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 132 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов,

учебной и производственной практики всего – 36 часов:

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи, кролика.
ПК 7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК07	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий						
ПК01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов						
ПК02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						
ПК03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						
ПК04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента						
	Производственная практика						
	<i>Всего:</i>						36

### Содержание обучения по профессиональному модулю.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
МДК 07.01 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий			54
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			3
	Содержание учебного материала		3
	1	Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	2
	2	Весомизмерительное и холодильное оборудование. Взвешивание овощей, грибов, пряностей.	1
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			13
	Содержание учебного материала		9
	1	Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров.	1
	2	Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража. Творческое оформление при подаче блюд.	1
	3	Ассортимент блюд из рыбы. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража.	1
	5	Ассортимент сложных блюд из мяса, птицы и дичи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса, птицы, дичи. Правила проведения бракеража.	2
	6	Ассортимент холодных и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи	2
	Лабораторная работа		6
	1	№1: Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение задач.	6
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			12
	Содержание учебного материала		6

	1	Виды и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Последовательность выполнения операций при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2
	2	Требования к качеству, хранение, температура подачи.	1
	3	Творческое оформление при подаче блюд.	1
	4	Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления.	2
	Лабораторная работа		6
	1	№2: Творческое оформление блюд при подаче.	6
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7
	Содержание учебного материала		7
	1	Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов.	1
	2	Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.	2
	3	Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков.	2
	4	Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления.	2
Повторительно-обобщающее занятие (консультации)			2
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6
Самостоятельная работа обучающихся:			10
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.			

<p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p><b>Производственная практика:</b>  <b>Виды работ:</b>  1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и</p>	<p>36</p>

<p>дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии с заявкой.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	
<b>Всего</b>	<b>138</b>



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

**мастерских:** учебный кулинарный цех;

**лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная литература, обучающие компьютерные программы, плакаты, учебные фильмы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие места по количеству обучающихся;

Инвентарь и посуда, инструменты; электроплита ПЭСМ-4ШБ, взбивальная машина МВ-6, кофемашина, пароконвектомат.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр «Академия»2018.-400с.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студ.сред.проф.образования: учеб.нач.проф.образования/Г.Г.Дубцов,М.Ю.Сиданова,Л.С.Кузнецова.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2018.-240с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач.проф. образования/ С.Н.Козлова,Е.Ю. Фединишина.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2017.-272с.

#### Дополнительные источники:

1. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособ. Для нач. проф. Образования/ Т. Г.Семиряжко, М. Ю. Дерюгина.-2-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2010.-192с.
2. Харченко Н.Э .Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко.-3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-496с.

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров.- М: ЗАО « Издательский дом « Ресторанные ведомости»,2011.-512с.
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Гастроном».
6. Журнал «Ресторатор & ШЕФ».

Интернет – ресурсы:

1. «Кулинарный портал». (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.kulina.ru>.,<http://vkus.bu>.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Аудиторные занятия проводятся в учебных кабинетах, по графику учебного процесса. Учебная практика осуществляется один раз в неделю (6 часов). Освоению данного модуля должны предшествовать учебные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 1, 2).

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- понимание актуальности и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии</li> <li>- применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт;</li> <li>- стремление к освоению более высокой ступени профессионального образования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;</li> <li>- оценка участия в различных профессиональных соревнованиях;</li> </ul>
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных;</li> <li>- планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи;</li> <li>- ответственность за решение поставленных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка эффективности выполнения производственных заданий;</li> <li>- экспертная оценка деятельности обучающихся работодателям.</li> </ul>
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление анализа рабочей ситуации и её предсказуемых изменений;</li> <li>- коррекция действий с учетом условий их выполнения</li> <li>- оценивание качества конечного продукта;</li> <li>- ответственность за решение поставленных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за выполнением производственных заданий в рабочих ситуациях;</li> <li>- оценка решений нестандартных ситуаций</li> </ul>
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач</li> <li>- использование различных источников получения информации</li> </ul>	Оценка эффективности использования полученной информации (дополнительной) в профессиональной деятельности;

Ок.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование ИКТ в профессиональной деятельности: создание презентаций, обработка фото и видео материала и т.п.	Оценка качества использования ИКТ- технологий в профессиональной деятельности
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-применение приемлемой модели общения с коллегами, руководством, клиентами; - приспособление собственного поведения к меняющимся обстоятельствам; - осуществление контроля собственного поведения, отсутствие конфликтов; - применение индивидуального подхода в обслуживании клиентов; -соблюдение профессиональной этики;	- отзывы (экспертная оценка) коллег, руководства и клиентов;
ОК.07 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	- использование знаний санитарного законодательства Российской Федерации; - использование практических навыков в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств; - соблюдение требований личной гигиены повара, кондитера; - выполнение правил ТБ, пожарной и электрической безопасности.	- оценка выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств, правил личной гигиены;
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности; -участие в военно-патриотических мероприятиях и военно-спортивных объединениях;	-служба в рядах ВС

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ</p>	<p>Проверка качества традиционных видов овощей и плодов; пряностей и приправ по органолептическим показателям.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов; подготовки пряностей и приправ.</p> <p>Осуществление первичной обработки традиционных видов овощей и плодов.</p> <p>Подготовка пряностей и приправ</p> <p>Нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов</p>	<p>Устный опрос «Первичная обработка и нарезка клубнеплодов», 10-15 мин.;</p> <p>Тест «Обработка и нарезка овощей», 10-15 мин.;</p> <p>Устный опрос «Обработка подготовка овощей к фаршированию», 10мин.;</p> <p>Контрольная работа №1, тема: «Технология обработки сырья из овощей и грибов», 1 час</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин;</p> <p>Письменный опрос, 10 мин.;</p> <p>Тест «Блюда из тушеных и запечённых овощей», 10 мин.;</p> <p>Контрольная работа № 2 «Блюда из овощей»;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>

## 5.2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛЫ 3,4).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп и риса, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тест «Каши различной консистенции», (15 мин).</p> <p>Графический диктант «Блюда из вязких каш» (5 мин)</p> <p>Контрольная работа №1 Тема: «Блюда и гарниры из круп».</p> <p>Графический диктант «Варка макаронных изделий», (10 мин)</p> <p>Контрольная работа №2, тема: «Блюда и гарниры из макаронных изделий, бобовых»</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>Готовить и оформлять блюда из яиц, творога, теста</p>	<p>Использование различных технологий приготовления блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Использование различных технологий оформления блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Оценивание качества блюд из яиц, творога, теста по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тест «Блюда из яиц», 10 мин.</p> <p>Тест «Блюда из творога», 15 мин.</p> <p>Контрольная работа №3, тема: «Технология обработки сырья и приготовление блюд из яиц и творога»</p> <p>Устный опрос «Приготовление изделий из теста»</p> <p>Дифференцированной зачёт</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	вербальный аналог
	балл (отметка)	
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

## **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ 07. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**  
результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК02</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК03</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.



<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<b>ОК 11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**  
В рамках освоения ПМ 07 – 36 часов

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 7.1.- 7.5. ОК1-9	Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.	Тема 1.1.Инструктаж по технике безопасности, правила санитарии гигиены. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6
		Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12
		Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6
		Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
		Дифференцированный зачет	6

### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ 07. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		36	
	Содержание учебного материала.		
<b>Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности, правила санитарии гигиены.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Подбор инвентаря и инструментов при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Виды работ: приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Соблюдение температурных режимов и условий при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Выбор способов и приемов при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Контролировать качество органолептическим способом продуктов и готовых полуфабрикатов <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <b>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы</b>	6	3

	и нерыбного водного сырья		
Тема 1.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6	3
Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	12	3
Тема 1.4.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	6	3

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
	Дифференцированный зачет	6	3

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда; **мастерских:** учебный кулинарный цех; **лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная литература, обучающие компьютерные программы, плакаты, учебные фильмы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие места по количеству обучающихся;

Инвентарь и посуда, инструменты; электроплита ПЭСМ-4ШБ, взбивальная машина МВ-6, кофемашина, пароконвектомат.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр «Академия» 2012.-400с

2 Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования: учеб. нач. проф. образования/ Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. -3-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2010.-240с.

3 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования/ С.Н. Козлова., Е.Ю. Фединишина. -3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-272с.

Дополнительные источники:

1. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособ. Для нач. проф. Образования/ Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. -2-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-192с.

2 Харченко Н.Э .Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко. -3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-496с

3 Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров.- М: ЗАО « Издательский дом « Ресторанные ведомости», 2011.-512с.

4 Журнал «Питание и общество».

5 Журнал «Гастроном».

6 Журнал «Ресторатор & ШЕФ».

7 Интернет – ресурсы:

«Кулинарный портал». (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.kulina.ru>, <http://vkus.bu>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Аудиторные занятия проводятся в учебных кабинетах, по графику учебного процесса. Учебная практика осуществляется один раз в неделю( 6 часов). Освоению данного модуля должны предшествовать учебные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Безопасность жизнедеятельности»; « Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Организация обслуживания»; «Современное технологическое оборудование»; «Основы калькуляции»; « Технология приготовления зарубежной кухни».

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

#### Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
01. ОК	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
02. ОК	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
03. ОК	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
04. ОК	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
05. ОК	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда; **мастерских:** учебный кулинарный цех; **лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная литература, обучающие компьютерные программы, плакаты, учебные фильмы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие места по количеству обучающихся;

Инвентарь и посуда, инструменты; электроплита ПЭСМ-4ШБ, взбивальная машина МВ-6, кофемашина, пароконвектомат.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр «Академия»2012.-400с

2 Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студ.сред.проф.образования: учеб.нач.прф.образования/Г.Г.Дубцов,М.Ю.Сиданова,Л.С.Кузнецова.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2010.-240с.

3 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач.проф. образования/ С.Н.Козлова,Е.Ю. Фединишина.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2011.-272с.

Дополнительные источники:

1. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособ. Для нач. проф. Образования/ Т. Г.Семиряжко, М. Ю. Дерюгина.-2-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2010.-192с.

2 Харченко Н.Э .Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко.-3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-496с



3 Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров.- М: ЗАО « Издательский дом « Ресторанные ведомости», 2011.-512с.

4 Журнал «Питание и общество».

5 Журнал «Гастроном».

6 Журнал «Ресторатор & ШЕФ».

7 Интернет – ресурсы:

«Кулинарный портал». (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.kulina.ru>, <http://vkus.bu>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Аудиторные занятия проводятся в учебных кабинетах, по графику учебного процесса. Учебная практика осуществляется один раз в неделю ( 6 часов). Освоению данного модуля должны предшествовать учебные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Безопасность жизнедеятельности»; « Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Организация обслуживания»; «Современное технологическое оборудование»; «Основы калькуляции»; « Технология приготовления зарубежной кухни».

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

#### Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
01. ОК	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
02. ОК	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
03. ОК	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
04. ОК	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
05. ОК	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

06.	ОК	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
07.	ОК	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
08.	ОК	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
09.	ОК	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
10.	ОК	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
11.	ОК	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- понимание актуальности и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии</li> <li>- применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт;</li> <li>- стремление к освоению более высокой ступени профессионального образования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;</li> <li>- оценка участия в различных профессиональных соревнованиях;</li> </ul>
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных;</li> <li>- планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи;</li> <li>- ответственность за решение поставленных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка эффективности выполнения производственных заданий;</li> <li>- экспертная оценка деятельности обучающихся работодателям.</li> </ul>
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление анализа рабочей ситуации и её</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за выполнением</li> </ul>

текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	предсказуемых изменений; - коррекция действий с учетом условий их выполнения - оценивание качества конечного продукта; - ответственность за решение поставленных задач;	производственных заданий в рабочих ситуациях; - оценка решений нестандартных ситуаций
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач -использование различных источников получения информации	Оценка эффективности использования полученной информации (дополнительной) в профессиональной деятельности;
Ок.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование ИКТ в профессиональной деятельности: создание презентаций, обработка фото и видео материала и т.п.	Оценка качества использования ИКТ-технологий в профессиональной деятельности
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-применение приемлемой модели общения с коллегами, руководством, клиентами; - приспособление собственного поведения к меняющимся обстоятельствам; - осуществление контроля собственного поведения, отсутствие конфликтов; - применение индивидуального подхода в обслуживании клиентов; -соблюдение профессиональной этики;	- отзывы (экспертная оценка) коллег, руководства и клиентов;
ОК.07 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	- использование знаний санитарного законодательства Российской Федерации; - использование практических навыков в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых	- оценка выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях

	производств; - соблюдение требований личной гигиены повара, кондитера; - выполнение правил ТБ, пожарной и электрической безопасности.	пищевых производств, правил личной гигиены;
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности; - участие в военно-патриотических мероприятиях и военно-спортивных объединениях;	-служба в рядах ВС

#### 4.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Проверка качества традиционных видов овощей и плодов; пряностей и приправ по органолептическим показателям. Подбор производственного инвентаря и оборудования для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов; подготовки пряностей и приправ. Осуществление первичной обработки традиционных видов овощей и плодов. Подготовка пряностей и приправ Нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов	Устный опрос «Первичная обработка и нарезка клубнеплодов», 10-15 мин.; Тест «Обработка и нарезка овощей», 10-15 мин.; Устный опрос «Обработка подготовка овощей к фаршированию», 10мин.; Контрольная работа №1, тема: «Технология обработки сырья из овощей и грибов», 1 час Оценка выполнения самостоятельной работы.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из	Устный опрос, 10-15 мин; Письменный опрос, 10 мин.;

	<p>традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов по органолептическим показателям.</p>	<p>Тест «Блюда из тушеных и запечённых овощей», 10 мин;</p> <p>Контрольная работа № 2 «Блюда из овощей»;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>
--	---	---

#### 4.2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп и риса, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тест «Каши различной консистенции», (15 мин).</p> <p>Графический диктант «Блюда из вязких каш» (5 мин)</p> <p>Контрольная работа №1 Тема: «Блюда и гарниры из круп».</p> <p>Графический диктант «Варка</p>

		<p>макаронных изделий», (10 мин)</p> <p>Контрольная работа №2, тема: «Блюда и гарниры из макаронных изделий, бобовых»</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>Готовить и оформлять блюда из яиц, творога, теста</p>	<p>Использование различных технологий приготовления блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Использование различных технологий оформления блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Оценивание качества блюд из яиц, творога, теста по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тест «Блюда из яиц», 10 мин.</p> <p>Тест «Блюда из творога», 15 мин.</p> <p>Контрольная работа №3, тема: «Технология обработки сырья и приготовление блюд из яиц и творога»</p> <p>Устный опрос «Приготовление изделий из теста»</p> <p>Дифференцированной зачёт</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>

#### 4.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 5).

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Готовить бульоны и отвары	Использование различных технологий приготовления бульонов и отваров. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров. Оценивание качества бульонов и отваров по органолептическим показателям.	Устный опрос « Приготовление бульонов», 10 мин. Оценка за выполнение производственного задания.
Готовить основные супы	Использование различных технологий приготовления основных супов. Использование различных технологий оформления основных супов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных супов. Оценивание качества основных супов по органолептическим показателям.	Устный опрос; Графический диктант « Щи», 5 мин.; Графический диктант « Борщи», 5 мин. Контрольная работа №1, тема « Технология приготовления супов»; Оценка за выполнение самостоятельной работы
Готовить холодные и горячие соусы	Использование различных технологий приготовления холодных и горячих соусов. Использование различных технологий оформления холодных и горячих соусов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих соусов. Оценивание качества холодных и горячих соусов по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Горячие соусы», 7-10 мин.; Тест « Холодные соусы», 10 мин.;  Оценка выполнения самостоятельной работы. Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ.

#### 4.4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 6,7).

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
--	--	---

<p>Производить обработку рыбы костным скелетом</p>	<p>Проверка качества работы костным скелетом по органолептическим показателям.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы костным скелетом.</p> <p>Осуществление обработки рыбы костным скелетом</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин.;</p> <p>Тест «Первичная обработка рыбы», 10м.;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>
<p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы костным скелетом</p>	<p>Обработка рыбы костным скелетом для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы костным скелетом.</p> <p>Подготовка полуфабрикатов из рыбы костным скелетом.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из рыбы костным скелетом.</p> <p>Использование различных технологий приготовления</p>	<p>Графический диктант «Приготовление рыбных п/ф», 5 мин.;</p> <p>Тест «Рыбная котлетная масса и п/ф из неё», 10 мин.;</p> <p>Контрольная работа №1, «Первичная обработка рыбы»;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы костным скелетом</p>	<p>Использование различных технологий приготовления простых блюд гарниров из рыбы костным скелетом.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы костным скелетом.</p> <p>Оценивание качества простых блюд из рыбы костным скелетом по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин.;</p> <p>Письменная работа, 10 мин.;</p> <p>Контрольная работа №2, «Блюда из рыбы», 30 мин.;</p> <p>Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 04;</p>



#### 4.5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 8,9).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Проверка качества мяса по органолептическим показателям. Проверка качества домашней птицы по органолептическим показателям. Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p>	<p>Устный опрос «Пищевая ценность мяса» - 10 мин.;</p> <p>Графический диктант «Разруб говядины и кулинарное использование частей мяса говядины»-5 мин.;</p> <p>Устный опрос «Разруб говядины», «Разруб свинины» - 10-15 мин.;</p> <p>Тест «Кулинарное использование частей мяса» -10 мин.</p> <p>Устный опрос -10мин. «Порционные полуфабрикаты»;</p> <p>Тест «Приготовление полуфабрикатов» - 10 мин.;</p> <p>Тест «Котлетная и натурально- рубленная масса» - 10 мин.</p> <p>Устный опрос «Обработка субпродуктов» - 10 мин.;</p> <p>Контрольная работа № 1, « ехнология обработки мяса и домашней птицы»;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Оценка качества готовых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин.;</p> <p>Тест «Блюда из натуральной и котлетной массы», 15 мин.;</p> <p>Контрольная работа № 2, « Блюда из мяса», 1 час;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>Использование различных технологий приготовления блюд из домашней птицы.</p> <p>Использование</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин.;</p> <p>Тест « Блюда из домашней птицы», 10 мин.;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>

	<p>различных технологий оформления блюд из домашней птицы.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из домашней птицы.</p> <p>Оценивание качества готовых блюд из домашней птицы по органолептическим показателям.</p>	Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 05;
--	---	--

#### 4.6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 10).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	<p>Использование различных технологий приготовления бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>Использование различных технологий оформления бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Оценивание качества бутербродов и гастрономических продуктов порциями по органолептическим показателям.</p>	<p>Тест</p> <p>«Бутерброды», 7- 10мин.;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>
Готовить и оформлять салаты	<p>Использование различных технологий приготовления салатов.</p> <p>Использование различных технологий оформления салатов.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов.</p> <p>Оценивание качества салатов</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин.;</p> <p>Тест «Салаты», 10мин.;</p> <p>Контрольная работа №1, «Холодные закуски блюда»</p>

	по органолептическим показателям.	Оценка выполнения самостоятельной работы;
Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски	<p>Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Использование различных технологий оформления простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Оценивание качества простых холодных блюд и закусок по органолептическим показателям.</p>	<p>Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 06;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>

#### 4.7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 11).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<p>Использование различных технологий приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Использование различных технологий оформления простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Оценивание качества простых холодных и горячих сладких блюд по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин;</p> <p>Тест «Желированные блюда», 10 мин;</p> <p>Контрольная работа № 1, «Холодные и горячие сладкие блюда», 1 час;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>
Готовить и оформлять простые холодные и горячие напитки	<p>Использование различных технологий приготовления простых холодных и горячих напитков.</p> <p>Использование различных технологий оформления простых холодных и горячих напитков.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин.;</p> <p>Тест «Горячие напитки», 10 мин.;</p> <p>Оценка выполнения</p>

	<p>приготовления простых холодных и горячих напитков.</p> <p>Оценивание качества простых холодных и горячих напитков по органолептическим показателям.</p>	<p>самостоятельной работы;</p> <p>Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 07;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>
--	--	---

## **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ 07. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**  
результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК02</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК03</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<b>ОК 11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ 07 – 36 часов

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>МДК07</b>	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий						
<b>ПК01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		6			6	6
<b>ПК02</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		18			12	12
<b>ПК03</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		6			6	6

	ассортимента						
ПК04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6			12	6
	Производственная практика						
	<i>Всего:</i>	<i>138</i>	<i>36</i>			<i>36</i>	<i>36</i>

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3. 1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов
ПК 2.1. - ПК 2.3.	Иметь практический опыт по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6
	Иметь практический опыт по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
	Иметь практический опыт по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	12
	Иметь практический опыт по по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; **мастерских:** учебный кулинарный цех; **лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная литература, обучающие компьютерные программы, плакаты, учебные фильмы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор; Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие места по количеству обучающихся;

Инвентарь и посуда, инструменты; электроплита ПЭСМ-4ШБ, взбивальная машина МВ-6, кофемашина, пароконвектомат.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр «Академия»2012.-400с
- 2 Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студ.сред.проф.образования: учеб.нач.проф.образования/Г.Г.Дубцов,М.Ю.Сиданова,Л.С.Кузнецова.- 3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2010.-240с.
- 3 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач.проф. образования/ С.Н.Козлова,Е.Ю. Фединишина.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2011.-272с.

Дополнительные источники:

1. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособ. Для нач. проф. Образования/ Т. Г.Семиряжко, М. Ю. Дерюгина.-2-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2010.-192с.
- 2 Харченко Н.Э .Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко.-3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-496с

3Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров.- М: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2011.-512с.

4Журнал «Питание и общество».

5 Журнал «Гастроном».

6 Журнал «Ресторатор & ШЕФ».

7 Интернет – ресурсы:

«Кулинарный портал». (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.kulina.ru>, <http://vkus.ru>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.horeca.ru>

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Аудиторные занятия проводятся в учебных кабинетах, по графику учебного процесса. Учебная практика осуществляется один раз в неделю (6 часов). Освоению данного модуля должны предшествовать учебные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Безопасность жизнедеятельности»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Организация обслуживания»; «Современное технологическое оборудование»; «Основы калькуляции»; «Технология приготовления зарубежной кухни».

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

#### Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

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 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- понимание актуальности и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии</li> <li>- применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт;</li> <li>- стремление к освоению более высокой ступени профессионального образования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;</li> <li>- оценка участия в различных профессиональных соревнованиях;</li> </ul>
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных;</li> <li>- планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи;</li> <li>- ответственность за решение поставленных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка эффективности выполнения производственных заданий;</li> <li>- экспертная оценка деятельности обучающихся работодателям.</li> </ul>
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление анализа рабочей ситуации и её предсказуемых изменений;</li> <li>- коррекция действий с учетом условий их выполнения</li> <li>- оценивание качества конечного продукта;</li> <li>- ответственность за решение поставленных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за выполнением производственных заданий в рабочих ситуациях;</li> <li>- оценка решений нестандартных ситуаций</li> </ul>
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач</li> <li>-использование различных источников получения информации</li> </ul>	Оценка эффективности использования полученной информации (дополнительной) в профессиональной

		деятельности;
Ок.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование ИКТ в профессиональной деятельности: создание презентаций, обработка фото и видео материала и т.п.	Оценка качества использования ИКТ-технологий в профессиональной деятельности
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-применение приемлемой модели общения с коллегами, руководством, клиентами; - приспособление собственного поведения к меняющимся обстоятельствам; - осуществление контроля собственного поведения, отсутствие конфликтов; - применение индивидуального подхода в обслуживании клиентов; -соблюдение профессиональной этики;	- отзывы (экспертная оценка) коллег, руководства и клиентов;
ОК.07 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	- использование знаний санитарного законодательства Российской Федерации; - использование практических навыков в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств; - соблюдение требований личной гигиены повара, кондитера; - выполнение правил ТБ, пожарной и электрической безопасности.	- оценка выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств, правил личной гигиены;
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности; -участие в военно-патриотических мероприятиях и военно-спортивных объединениях;	-служба в рядах ВС

#### 4.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 1, 2).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ</p>	<p>Проверка качества традиционных видов овощей и плодов; пряностей и приправ по органолептическим показателям.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов; подготовки пряностей и приправ.</p> <p>Осуществление первичной обработки традиционных видов овощей и плодов.</p> <p>Подготовка пряностей и приправ</p> <p>Нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов</p>	<p>Устный опрос «Первичная обработка и нарезка клубнеплодов», 10-15 мин.;</p> <p>Тест «Обработка и нарезка овощей», 10-15 мин.;</p> <p>Устный опрос «Обработка подготовка овощей к фаршированию», 10мин.;</p> <p>Контрольная работа №1, тема: «Технология обработки сырья из овощей и грибов», 1 час</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы</p>
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин;</p> <p>Письменный опрос, 10 мин.;</p> <p>Тест «Блюда из тушеных и запечённых овощей», 10 мин;</p> <p>Контрольная работа № 2 «Блюда из овощей»;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>

#### 4.2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛЫ 3,4).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп и риса, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тест «Каши различной консистенции», (15 мин).</p> <p>Графический диктант «Блюда из вязких каш» (5 мин)</p> <p>Контрольная работа №1 Тема: «Блюда и гарниры из круп».</p> <p>Графический диктант «Варка макаронных изделий», (10 мин)</p> <p>Контрольная работа №2, тема: «Блюда и гарниры из макаронных изделий, бобовых»</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>Готовить и оформлять блюда из яиц, творога, теста</p>	<p>Использование различных технологий приготовления блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Использование различных технологий оформления блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц, творога, теста</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тест «Блюда из яиц», 10 мин.</p> <p>Тест «Блюда из творога», 15 мин.</p> <p>Контрольная</p>

	Оценивание качества блюд из яиц, творога, теста по органолептическим показателям.	<p>работа № 3, тема: «Технология обработки сырья и приготовление блюд из яиц и творога»</p> <p>Устный опрос «Приготовление изделий из теста»</p> <p>Дифференцированной зачёт</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
--	---	---

#### 4.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 5).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары	Использование различных технологий приготовления бульонов и отваров. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров. Оценивание качества бульонов и отваров по органолептическим показателям.	Устный опрос «Приготовление бульонов», 10 мин. Оценка за выполнение производственного задания.
Готовить основные супы	Использование различных технологий приготовления основных супов. Использование различных технологий оформления основных супов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных супов. Оценивание качества основных супов по органолептическим показателям.	Устный опрос; Графический диктант «Щи», 5 мин.; Графический диктант «Борщи», 5 мин. Контрольная работа №1, тема «Технология приготовления супов»; Оценка за выполнение самостоятельной работы
Готовить холодные и горячие соусы	Использование различных технологий приготовления холодных и горячих соусов. Использование различных технологий оформления холодных и	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Горячие соусы», 7-10 мин.; Тест «Холодные соусы»,

## 4.2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛЫ 3,4).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп и риса, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тест «Каши различной консистенции», (15 мин).</p> <p>Графический диктант «Блюда из вязких каш» (5 мин)</p> <p>Контрольная работа №1 Тема: «Блюда и гарниры из круп».</p> <p>Графический диктант «Варка макаронных изделий», (10 мин)</p> <p>Контрольная работа №2, тема: «Блюда и гарниры из макаронных изделий, бобовых»</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>Готовить и оформлять блюда из яиц, творога, теста</p>	<p>Использование различных технологий приготовления блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Использование различных технологий оформления блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц, творога, теста</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тест «Блюда из яиц», 10 мин.</p> <p>Тест «Блюда из творога», 15 мин.</p> <p>Контрольная</p>



	Оценивание качества блюд из яиц, творога, теста по органолептическим показателям.	<p>работа № 3, тема: «Технология обработки сырья и приготовление блюд из яиц и творога»</p> <p>Устный опрос «Приготовление изделий из теста»</p> <p>Дифференцированной зачёт</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
--	---	---

#### 4.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 5).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары	Использование различных технологий приготовления бульонов и отваров. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров. Оценивание качества бульонов и отваров по органолептическим показателям.	Устный опрос «Приготовление бульонов», 10 мин. Оценка за выполнение производственного задания.
Готовить основные супы	Использование различных технологий приготовления основных супов. Использование различных технологий оформления основных супов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных супов. Оценивание качества основных супов по органолептическим показателям.	Устный опрос; Графический диктант «Щи», 5 мин.; Графический диктант «Борщи», 5 мин. Контрольная работа №1, тема «Технология приготовления супов»; Оценка за выполнение самостоятельной работы
Готовить холодные и горячие соусы	Использование различных технологий приготовления холодных и горячих соусов. Использование различных технологий оформления холодных и	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Горячие соусы», 7-10 мин.; Тест «Холодные соусы»,

	горячих соусов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих соусов. Оценивание качества холодных и горячих соусов по органолептическим показателям.	10 мин.;  Оценка выполнения самостоятельной работы. Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ.
--	--	--

#### 4.4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 6,7).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить обработку рыбы с костным скелетом	Проверка качества рыбы с костным скелетом по органолептическим показателям.  Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом.  Осуществление обработки рыбы с костным скелетом	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Первичная обработка рыбы», 10 мин.; Оценка выполнения самостоятельной работы;
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Обработка рыбы с костным скелетом для приготовления полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  Использование различных технологий приготовления	Графический диктант «Приготовление рыбных п/ф», 5 мин.; Тест «Рыбная котлетная масса и п/ф из неё», 10 мин.; Контрольная работа №1, «Первичная обработка рыбы»;  Оценка выполнения самостоятельной работы;

Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	<p>Использование различных технологий приготовления простых блюд гарниров из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Оценивание качества простых блюд из рыбы с костным скелетом по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин.;</p> <p>Письменная работа, 10 мин.;</p> <p>Контрольная работа №2, «Блюда из рыбы», 30 мин.;</p> <p>Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 04;</p>
---	--	---

#### 4.5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 8,9).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<p>Проверка качества мяса по органолептическим показателям. Проверка качества домашней птицы по органолептическим показателям. Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p>	<p>Устный опрос «Пищевая ценность мяса» - 10 мин.;</p> <p>Графический диктант «Разруб говядины и кулинарное использование частей мяса говядины» - 5 мин.;</p> <p>Устный опрос «Разруб говядины», «Разруб свинины» - 10-15 мин.;</p> <p>Тест «Кулинарное использование частей мяса» - 10 мин.</p> <p>Устный опрос - 10 мин.</p> <p>«Порционные полуфабрикаты»;</p> <p>Тест «Приготовление полуфабрикатов» - 10 мин.;</p> <p>Тест «Котлетная и натурально-рубленая масса» - 10 мин.</p> <p>Устный опрос «Обработка субпродуктов» - 10 мин.;</p> <p>Контрольная работа № 1, «технология обработки мяса и домашней птицы»;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы</p>

Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов.  Оценка качества готовых блюд из мяса и мясных продуктов.	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Блюда из натуральной и котлетной массы», 15 мин; Контрольная работа № 2, « Блюда из мяса», 1 час; Оценка выполнения самостоятельной работы;
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Использование различных технологий приготовления блюд из домашней птицы. Использование различных технологий оформления блюд из домашней птицы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из домашней птицы.  Оценивание качества готовых блюд из домашней птицы по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест « Блюда из домашней птицы», 10 мин.; Оценка выполнения самостоятельной работы; Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 05;

#### 4.6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 10).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Использование различных технологий приготовления бутерброды и гастрономические продукты порциями. Использование различных технологий оформления бутерброды и гастрономические продукты порциями. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Оценивание качества бутербродов и гастрономических продуктов порциями по органолептическим показателям.	Тест «Бутерброды», 7-10 мин.;  Оценка выполнения самостоятельной работы;

Готовить и оформлять салаты	Использование различных технологий приготовления салатов. Использование различных технологий оформления салатов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов. Оценивание качества салатов по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Салаты», 10 мин.; Контрольная работа №1, «Холодные закуска блюда» Оценка выполнения самостоятельной работы;
Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски	Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок. Использование различных технологий оформления простых холодных блюд и закусок. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд и закусок. Оценивание качества простых холодных блюд и закусок по органолептическим показателям.	Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 06; Оценка выполнения самостоятельной работы;

#### 4.7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 11).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Использование различных технологий приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Использование различных технологий оформления простых холодных и горячих сладких блюд.  Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Оценивание качества простых холодных и горячих сладких блюд по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин; Тест «Желированные блюда», 10 мин; Контрольная работа № 1, «Холодные и горячие сладкие блюда», 1 час; Оценка выполнения самостоятельной работы;

<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие напитки</p>	<p>Использование различных технологий приготовления простых холодных и горячих напитков. Использование различных технологий оформления простых холодных и горячих напитков. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных и горячих напитков. Оценивание качества простых холодных и горячих напитков по органолептическим показателям.</p>	<p>Устный опрос, 10-15 мин.; Тест « Горячие напитки», 10 мин. ; Оценка выполнения самостоятельной работы;  Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 07; Оценка выполнения самостоятельной работы;</p>
--	--	---