

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СЕРВИСА»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессий и специальностей
сервиса
протокол от «04» июня 2020 г.
№ 10
Председатель ПЦК
О.В. Матюшина

Утверждено приказом
директора Норильского
техникума промышленных
технологий и сервиса
« 17 » марта 2020 г.
№ 01-11/43

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 и в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством Юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебной/производственной практики в соответствии с ФГОС СПО в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора техникума и Положение об организации учебной и производственной практики обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса» утвержденным приказом директора техникума.

Содержание:

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	39
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	45

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения квалификации: *Повар, кондитер* и основных видов профессиональной деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (бариста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

1.2 Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является приобретение обучающимися умений и опыта практической работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций (указываются конкретно);
- закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений и практического опыта обучающихся

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь/владеть:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям/практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>иметь практический опыт при:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготовке, уборке рабочего места;- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы,

	<p>дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - при приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>иметь практический опыт при:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборы; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно

изделий, разнообразного ассортимента	закусок	<p>эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>иметь практический опыт при:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.
--	---------	--

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>иметь практический опыт при:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные 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.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; <p>иметь практический опыт при:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.
--	---

1.4 Формы учебной практики

Основной формой учебной практики является цеховая.

1.4 Места проведения учебной практики

Учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех норильского техникума промышленных технологий и сервиса.

1.6 Время проведения учебной практики

Учебная практика проводится:

Код модуля	Семестры	Количество часов	Характер проведения учебной практики
ПМ.01	2	36	непрерывно
ПМ.01	4	36	непрерывно
ПМ.01	5	144	рассредоточено
ПМ.01	6	60	непрерывно
ПМ.02	4	36	непрерывно
ПМ.02	5	144	рассредоточено
ПМ. 03	6	54	рассредоточено
ПМ. 03	6	60	непрерывно
ПМ. 04	6	54	рассредоточено
ПМ. 05	6	60	непрерывно

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего 684 часа, в том числе:

- в рамках освоения ПМ 01 - 276 часов;
- в рамках освоения ПМ 02 - 180 часов;
- в рамках освоения ПМ 03 - 114 часов;
- в рамках освоения ПМ 04 - 54 часа;
- в рамках освоения ПМ 05 - 60 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений/совершенствование умений, приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ (ППКРС) по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
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

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
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

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК, ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	276		
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	Тема 1.1 Организация процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов из них Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов приготовления полуфабрикатов из них Тема 1.6 Организация и техническое оснащение работ по обработке домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	 6 6 6 6 6 6
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	240	Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов Тема 2.2 Механическая кулинарная обработка капустных, овощей Тема 2. 3 Механическая кулинарная обработка луковых, овощей Тема 2. 4 Механическая кулинарная обработка листовых овощей Тема 2. 5 Механическая кулинарная обработка плодовых овощей Тема 2.6 Механическая кулинарная обработка свежих грибов. Подготовка овощей и грибов к фаршированию Тема 2.7 Механическая кулинарная обработка рыбы с	 6 6 6 6 6 6 6

			костным скелетом	
			Тема 2.8 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.	6
			Тема 2.9 Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы	6
			Тема 2.10 Технологический процесс вымачивания соленой рыбы	6
			Тема 2.11 Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья	6
			Тема 2.12 Механическая кулинарная обработка и нерыбного водного сырья	6
			Тема 2.13 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	6
			Тема 2.14 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания.	6
			Тема 2.15 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки	6
			Тема 2.16 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и кнельной массы.	6
			Тема 2.17 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы	6
			Тема 2.18 Обработка пищевых рыбных отходов для кулинарного использования	6
			Тема 2.19 Механическая кулинарная обработка мяса говяжьей туши.	6
			Тема 2.20 Механическая кулинарная обработка мяса говяжьей туши.	6
			Тема 2.21 Механическая кулинарная обработка мяса свиной туши	6
			Тема 2.22 Механическая кулинарная обработка мяса бараньей туши	6
			Тема 2.23 Механическая кулинарная обработка мяса поросят, кроликов.	6
			Тема 2.24 Механическая кулинарная обработка мяса диких животных (олень, лось)	6
			Тема 2.25 Приготовления крупнокусковых, порционных, из мяса говядины, баранины, свинины, телятины	6
			Тема 2.26 Приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины	6
			Тема 2.27 Приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины	6
			Тема 2.28 Приготовление фирменных полуфабрикатов из мяса	6
			Тема 2.29 Приготовления мясной рубленой массы полуфабрикатов из них.	6

			Тема 2.30 Приготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из них	6
			Тема 2.31 Механическая кулинарная обработка домашней птицы	6
			Тема 2.32 Приготовление полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы	6
			Тема 2.33 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы (филе – котлет натуральных, котлет панированных, шницеля по-столичному)	6
			Тема 2.34 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы (котлет по-киевски; котлет, фаршированных соусом молочным с грибами; котлет, фаршированных печенью и луком)	6
			Тема 2.35 Приготовление кнельной массы полуфабрикатов из нее.	6
			Тема 2.36 Механическая кулинарная обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы(куриная , утиная, гусиная печени, желудки , сердца)	6
			Тема 2.37 Приготовление полуфабрикатов из целой тушки дичи	6
			Тема 2.38 Приготовление полуфабрикатов из филе дичи (филе – котлет натуральных, котлет панированных, шницеля по-столичному)	6
			Тема 2.39 Приготовление полуфабрикатов из филе дичи (фаршированных соусом молочным с грибами; котлет, фаршированных печенью и луком)	6
			Тема 2.40 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	5
			Дифференцированный зачет	1
ПК 2.1-2.8 ОК 1 --10.	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180		
ПК 2.1.2.8 ОК 1-10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	6
			Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	6
			Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	6
			Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6

ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	24	Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	6
			Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	6
			Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	6
			Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	6
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	24	Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	6
			Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	6
			Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	6
			Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	6
ПК2.1,2,2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24	Тема 4.1 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	6
			Тема 4.2 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	6
			Тема 4.3 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	6
			Тема 4.4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных в сковороде WOK овощей и грибов	6
ПК2.1,2 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	24	Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц (яйца всмятку и «в мешочек», вкрутую, с ветчиной на гренках.)	6
			Тема 5.2 Приготовление, оформление и отпуск жаренных блюд из яиц(яичница глазунья, яичница с гарниром, с ветчиной)	6
			Тема 5.3 Приготовление, подготовка к реализации отварных горячих блюд из творога и муки(вареники с творожным фаршем, вареники ленивые)	6
			Тема 5.4 Приготовление, подготовка к реализации жаренных, запеченных горячих блюд из творога и муки (сырники, пудинг, запеканка)	6
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7,	Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	24	Тема 6.1 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6
			Тема 6.2 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6

9,10	разнообразного ассортимента		Тема 6.3 Приготовление и подготовка к реализации отварных и припущенных блюд из нерыбного водного сырья (раки, мидии, кальмары отварные, креветки с рисом, плов с мидиями)	6
			Тема 6.4 Приготовление и подготовка к реализации жаренных и тушеных блюд из нерыбного водного сырья(кальмары жаренные в сухарях, котлеты из кальмаров, мясо гребешка в томатном соусе)	6
ПК2.1,2.2, 2.4, 2.5,2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	36	Тема 7.1 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6
			Тема 7.2 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде крупным куском(мясо отварное, окорок, корейка, котлеты натуральные паровые, мясо жаренное крупным куском, ростбиф)	6
			Тема 7.3 Приготовление, оформление и отпуск горячих жаренных натуральных порционных блюд из мяса(Бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп)	6
			Тема 7.4 Приготовление, оформление и отпуск горячих жаренных мелкими кусками блюд из мяса(бефстроганов, поджарка, шашлык)	6
			Тема 7.5 Приготовление, оформление и отпуск горячих жаренных панированных порционных блюд из мяса (ромштекс, шницель, грудинка фри).	6
			Тема 7.6 Приготовление, оформление и отпуск горячих тушеных блюд из мяса (жаркое по –домашнему, гуляш, азу, мясо духовое) Дифференцированный зачет	5 1
ПК 3.1.- 3.6 ОК1-9	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	114		
ПК 3.1.3.6 ОК1-10	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	Тема 1.1 Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях	6
			Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6
			Тема 1.3 Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке	6
ПК 3.1., 3.2	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	96	Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов на растительном масле(майонез), салатных заправок	6
			Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов на уксусе (маринад овощной, соус хрен, горчицы столовой)	6

	изделий, закусок		Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации желе (рыбного и мясного)	6
			Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких соусов	6
			Тема 2.5 Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов(салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	6
			Тема 2.6 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей (« Греческий», «Цезарь», салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром,	6
			Тема 2.7 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	6
			Тема 2.8 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегреты)	6
			Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	6
			Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов (открытые, сложные,, закрытые, горячие)	6
			Тема 2.11 Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц.	6
			Тема 2.12 Приготовление, оформление и отпуск, закусочных бутербродов – канапе,гастрономических продуктов порциями	6
			Тема 2.13 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	6
			Тема 2.14 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы(рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом)	6
			Тема 2.15 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа холодного, мяса,)	6
			Тема 2.16 Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	5
			Дифференцированный зачет	1
ПК 4.1-4.5 ОК.1-7	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	54		
ПК 4.1-4.6 ОК1-7,	Раздел 1 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих	12	Тема 1.1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления	6

9,10	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		холодных и горячих сладких блюд, десертов.	
			Тема 1.2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	6
ПК 4.2.- 4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	24	Тема 2.1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема)	6
			Тема 2.2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с	6
			Тема 2.3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя)	6
			Тема 2.4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте)	6
ПК 4.4.4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	18	Тема 3.1 Приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас)	6
			Тема 3.2 Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад)	6
			Тема 3.2 Приготовление горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	5
			Дифференцированный зачет	1
ПК.5.1-5.5 ОК.1-10	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60		
ПК 5.1.5.5 ОК17,9,10	Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18	Тема 1.1 Ознакомление с процессами приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
			Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
			Тема 1.3 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	6
ПК 5.1.5.2 ОК17,9,10	Раздел 2 Изготовление, творческое оформление,	24	Тема 2.1 Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	6

	подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		Тема 2.2 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	6
			Тема 2.3 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	6
			Тема 2.4 Приготовление посыпок и крошки	6
ПК5.1.,5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел 3 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18	Тема 3.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	6
			Тема 3.2 Приготовление глазури	6
			Тема 3.3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	5
			Дифференцированный зачет	1
Всего часов				684

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование Профессиональных модулей и тем учебной/производственной практики	Содержание занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		276	
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		24	
Виды работ: Расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов Подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов Подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь Расчет массы рыбы и морепродуктов для изготовления полуфабрикатов Подготовка рыбы и морепродуктов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов Подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь			
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание: Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и организации рабочего места при обработке овощей и приготовлении блюд из овощей и грибов. Освоение: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов	6	2,3

	Упражнения: взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка картофеля, моркови, свеклы; нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных овощей.		
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание: Освоение: правил безопасного выполнения операций по механической кулинарной обработке капусты белокочанной, лука репчатого, салата; грибов правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов. Выполнение: взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка лука, удаление наружных листьев, кочерыжки у капусты; промывание листовых овощей в ванне и в проточной воде; нарезка капусты белокочанной, лука репчатого простыми формами; хранение обработанных и нарезанных овощей, грибов Определение: качество процента отходов	6	2,3
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Освоение: правил оценки качества и годности рыбного сырья; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья. Выполнение: технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы. Определение: процента отходов при разделке рыбы с костным скелетом различными способами	6	2,3
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Освоение: правил оценки качества и годности мясного сырья; приемов и способов оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туш говядины, свинины, баранины, оленины; правил определения норм отходов. Выполнение: технологических операций оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туш говядины, свинины, баранины, оленины; Определение процента отходов при обвалке мяса.	6	2,3
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		240	
Виды работ: Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.			

<p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>					
Тема 2.1		Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов	<p>Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности в овощном цехе</p> <p>Освоение: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.</p> <p>Упражнения: взвешивание овощей до и после обработки;</p> <p>-сортировка, калибровка, мойка, очистка картофеля, моркови, свеклы;</p> <p>-нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных</p>	6	2,3
Тема 2.2		Механическая кулинарная обработка капустных, овощей	<p>Освоение: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.</p> <p>Упражнения: взвешивание овощей до и после обработки;</p> <p>-сортировка, калибровка, мойка, очистка капустных, овощей -шинковка простыми формами, хранение нарезанных.</p>	6	2,3
Тема 2.3		Механическая кулинарная обработка луковых, овощей	<p>Освоение: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.</p> <p>Упражнения: взвешивание овощей до и после обработки;</p> <p>-сортировка, калибровка, мойка, очистка луковых овощей, нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных.</p>	6	2,3
Тема 2. 4		Механическая кулинарная обработка листовых овощей	<p>Освоение: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.</p> <p>Упражнения: взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка листовых овощей, нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных</p>	6	2,3
Тема 2.5		Механическая кулинарная обработка плодовых овощей	<p>Освоение: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм</p>	6	2,3

	отходов. Упражнения: взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка плодовых овощей, нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных		
Тема 2.6 Механическая кулинарная обработка свежих грибов. Подготовка овощей и грибов к фаршированию	Освоение: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке грибов, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов. Упражнения: взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, мойка, очистка свежих грибов, нарезка и подготовка овощей и грибов к фаршированию.	6	2,3
Тема 2.7 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности в рыбном цехе Освоение: правил оценки качества и годности рыбного сырья; приемов и способов оттаивания мороженой рыбы, вымачивания соленой рыбы; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья. Выполнение: технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы. Определение: процента отходов при разделке рыбы с костным скелетом различными способами	6	2,3
Тема 2.8 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.	Освоение: правил оценки качества и годности рыбного сырья; приемов и способов оттаивания мороженой рыбы, вымачивания соленой рыбы; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья. Выполнение: технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы. Определение: процента отходов при разделке рыбы с костным скелетом различными способами	6	2,3
Тема 2.9 Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы	Освоение: правил оценки качества и годности рыбного сырья; приемов и способов оттаивания мороженой рыбы, вымачивания соленой рыбы; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья. Выполнение: технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы. Определение: процента отходов при разделке рыбы с костным скелетом различными способами	6	2,3
Тема 2.10 Технологический процесс вымачивания соленой рыбы	Освоение: правил оценки качества и годности рыбного сырья; приемов и способов вымачивания соленой рыбы; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья. Выполнение: технологических операций разделки рыбы, охлаждения разделанной рыбы. Определение: процента отходов и потерь при вымачивании	6	2,3
Тема 2.11 Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья	Освоение: правил оценки качества и годности нерыбного водного сырья; приемов и способов оттаивания, вымачивания; правил определения норм отходов при обработке нерыбного водного сырья. Выполнение: технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы. Определение: процента отходов при разделке креветок, устриц, мясо кальмара.	6	2,3

<p>Тема 2.12 Механическая кулинарная обработка и нерыбного водного сырья</p>	<p>Освоение: правил оценки качества и годности нерыбного водного сырья; приемов и способов оттаивания, вымачивания; правил определения норм отходов при обработке нерыбного водного сырья.</p> <p>Выполнение: технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы.</p> <p>Определение: процента отходов при разделке креветок, устриц, мясо кальмара.</p>	6	2,3
<p>Тема 2.13 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.</p>	<p>Освоение: правил оценки годности разделанной рыбы для приготовления полуфабрикатов; приемов и способов нарезки порционных полуфабрикатов, приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; правил расчета сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p>Выполнение: технологических операций приготовления полуфабрикатов из рыбы для различного кулинарного использования</p> <p>Определение: качества готовых полуфабрикатов органолептическим способом, хранение до использования</p>	6	2,3
<p>Тема 2.14 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания.</p>	<p>Освоение: правил оценки годности разделанной рыбы для приготовления полуфабрикатов; приемов и способов нарезки порционных полуфабрикатов, приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; правил расчета сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p>Выполнение: технологических операций приготовления полуфабрикатов из рыбы для различного кулинарного использования</p> <p>Определение: качества готовых полуфабрикатов органолептическим способом, хранение до использования</p>	6	2,3
<p>Тема 2.15 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки</p>	<p>Освоение: правил оценки годности разделанной рыбы для приготовления полуфабрикатов; приемов и способов нарезки порционных полуфабрикатов, приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; правил расчета сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p>Выполнение: технологических операций приготовления полуфабрикатов из рыбы для различного кулинарного использования</p> <p>Определение: качества готовых полуфабрикатов органолептическим способом, хранение до использования</p>	6	2,3
<p>Тема 2.16 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и кнельной массы.</p>	<p>Освоение: правил оценки годности разделанной рыбы для приготовления полуфабрикатов; приемов и способов нарезки порционных полуфабрикатов, приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; правил расчета сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p>Выполнение: технологических операций приготовления полуфабрикатов из рыбы для различного кулинарного использования</p> <p>Определение: качества готовых полуфабрикатов органолептическим способом, хранение до использования</p>	6	2,3
<p>Тема 2.17 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>Освоение: правил оценки годности разделанной рыбы для приготовления полуфабрикатов; приемов и способов нарезки порционных полуфабрикатов, приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; правил расчета сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p>	6	2,3

	<p>Выполнение технологических операций приготовления полуфабрикатов из рыбы для различного кулинарного использования</p> <p>Определение качества готовых полуфабрикатов органолептическим способом, хранение до использования</p>		
<p>Тема 2.18 Обработка пищевых рыбных отходов для кулинарного использования</p>	<p>Освоение: правил оценки годности разделанной пищевых рыбных отходов для кулинарного использования; правил расчета сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p>Выполнение технологических операций обработки пищевых рыбных отходов для кулинарного использования</p> <p>Определение качества готовых полуфабрикатов органолептическим способом, хранение до использования</p>	6	2,3
<p>Тема 2.19 Механическая кулинарная обработка мяса говяжьей туши.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности в мясном цехе</p> <p>Освоение правил организации рабочего места при обработке мясного сырья и приготовлении мясных полуфабрикатов, подбора оборудования и инвентаря, безопасной их эксплуатации, правил оценки качества и годности мясного сырья; приемов и способов оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туш говядины,</p> <p>Выполнение: технологических операций оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туш говядины</p> <p>Определение: процента отходов при обвалке мяса.</p>	6	2,3
<p>Тема 2.20 Механическая кулинарная обработка мяса говяжьей туши.</p>	<p>Освоение: правил оценки качества и годности мясного сырья; приемов и способов оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туш говядины, свинины, баранины, оленины; правил определения норм отходов.</p> <p>Выполнение: технологических операций оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туш говядины;</p> <p>Определение процента отходов при обвалке мяса.</p>	6	2,3
<p>Тема 2.21 Механическая кулинарная обработка мяса свиной туши</p>	<p>Освоение: правил оценки качества и годности мясного сырья; приемов и способов оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туш</p> <p>Выполнение: технологических операций оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туши, свинины;</p> <p>Определение процента отходов при обвалке мяса.</p>	6	2,3
<p>Тема 2.22 Механическая кулинарная обработка мяса бараньей туши</p>	<p>Освоение: правил оценки качества и годности мясного сырья; приемов и способов оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб бараньей туши.</p> <p>Выполнение: технологических операций оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб баранины;</p> <p>Определение процента отходов при обвалке мяса.</p>	6	2,3
<p>Тема 2.23 Механическая кулинарная обработка мяса поросят, кроликов.</p>	<p>Освоение: правил оценки качества и годности мясного сырья; приемов и способов обработки мяса поросят, кроликов,</p> <p>Выполнение: технологических операций оттаивания мороженого мяса и обработка мяса поросят, кроликов</p> <p>Определение процента отходов при обвалке мяса.</p>	6	2,3
<p>Тема 2.24 Механическая кулинарная обработка мяса диких</p>	<p>Освоение: правил оценки качества и годности мясного сырья; приемов и способов оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туши оленины;</p>	6	2,3

животных (олень, лось)	Выполнение: технологических операций оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туш оленя, лося; Определение процента отходов при обвалке мяса.		
Тема 2.25 Приготовления крупнокусковых, порционных, из мяса говядины, баранины, свинины, телятины	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов нарезки полуфабрикатов, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций подготовки мяса: обмывание обсушивание обвалка, жиловка, зачистка, нарезка , отбивание, шпигование. Определение качества органолептическим способом готовых полуфабрикатов	6	2,3
Тема 2.26 Приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов нарезки полуфабрикатов, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций подготовки мяса: обмывание обсушивание обвалка, жиловка, зачистка, нарезка , отбивание, шпигование. Определение качества органолептическим способом готовых полуфабрикатов	6	2,3
Тема 2.27 Приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов нарезки полуфабрикатов, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций подготовки мяса: обмывание обсушивание обвалка, жиловка, зачистка, нарезка , отбивание, шпигование. Определение качества органолептическим способом готовых полуфабрикатов	6	2,3
Тема 2.28 Приготовление фирменных полуфабрикатов из мяса	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов нарезки полуфабрикатов, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций подготовки мяса: обмывание обсушивание обвалка, жиловка, зачистка, нарезка , отбивание, шпигование. Определение качества органолептическим способом готовых полуфабрикатов	6	2,3
Тема 2.29 Приготовления мясной рубленой массы полуфабрикатов из них(бифштекс рубленый, шницель натуральный, фрикадельки, люля-кебаб).	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов нарезки полуфабрикатов, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций подготовки мяса к обработке: обмывание обсушивание обвалка, жиловка, зачистка, нарезка Определение качества органолептическим способом	6	2,3
Тема 2.30 Приготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из них(котлеты, биточки, зразы, тефтели)	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов нарезки полуфабрикатов, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций подготовки мяса к обработке: : обмывание обсушивание обвалка, жиловка, зачистка, нарезка. Определение качества органолептическим способом	6	2,3
Тема 2.31 Механическая кулинарная обработка домашней птицы	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности в птице гольевом цехе Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов нарезки полуфабрикатов,	6	2,3

	правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций подготовки мяса к обработке: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание. Определение качества органолептическим способом		
Тема 2.32 Приготовление полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы	Освоение: правил оценки качества и годности мяса домашней птицы Выполнение технологических операций подготовки мяса к обработке: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание. Приготовление полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы Определение качества органолептическим способом и заправки птицы	6	2,3
Тема 2.33 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы (филе – котлет натуральных, котлет панированных, шницеля по-столичному)	Освоение: правил оценки качества и годности мясного сырья; приемов и способов оттаивания мороженого мяса, кулинарный разруб туш говядины, свинины, баранины, оленины; правил определения норм отходов. Выполнение: технологических операций приготовления полуфабрикатов из филе птицы (филе – котлет натуральных, котлет панированных, шницеля по-столичному); Определение процента отходов при обвалке мяса.	6	2,3
Тема 2.34 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы (котлет по-киевски; котлет, фаршированных соусом молочным с грибами; котлет, фаршированных печенью и луком)	Освоение: правил оценки качества и годности мясного сырья; приемов и способов оттаивания мороженого мяса; правил определения норм отходов. Выполнение: технологических операций размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание. Приготовление полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы Определение качества приготовленных полуфабрикатов	6	2,3
Тема 2.35 Приготовление кнельной массы полуфабрикатов из нее.	Освоение: правил оценки качества и годности мяса домашней птицы; правил определения норм отходов. Выполнение технологических операций подготовки мяса домашней птицы к обработке: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее Определение качества готовых полуфабрикатов.	6	2,3
Тема 2.36 Механическая кулинарная обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы (куриная, утиная, гусиная печени, желудки, сердца)	Освоение: правил оценки качества и годности субпродуктов сельскохозяйственной птицы (куриная, утиная, гусиная печени, желудки, сердца) правил определения норм отходов. Выполнение: технологических операций ошпаривания. Опаливания, разрезания желудков птицы, удаление желчного пузыря птиц; Определение качества подготовленных полуфабрикатов.	6	2,3
Тема 2.37 Приготовление полуфабрикатов из целой тушки дичи	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов заправки дичи Выполнение технологических операций целой тушки дичи к обработке: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание. Определение качества органолептическим способом	6	2,3
Тема 2.38 Приготовление полуфабрикатов из филе дичи (филе – котлет натуральных, котлет панированных, шницеля по-столичному)	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов нарезки полуфабрикатов, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций приготовления полуфабрикатов из филе дичи (филе – котлет натуральных, котлет панированных, шницеля по-столичному)	6	2,3

	Определение качества приготовленных полуфабрикатов.		
Тема 2.39 Приготовление полуфабрикатов из филе дичи (фаршированных соусом молочным с грибами; котлет, фаршированных печенью и луком)	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов нарезки полуфабрикатов, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций приготовления полуфабрикатов из филе дичи (фаршированных соусом молочным с грибами; котлет, фаршированных печенью и луком). Определение качества приготовленных полуфабрикатов.	6	2,3
Тема 2.40 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Освоение: правил оценки качества и годности мяса дичи; правил определения норм отходов. Выполнение технологических операций подготовки мяса домашней птицы к обработке: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее Определение качества готовых полуфабрикатов.	5	2,3
	Дифференцированный зачет	1	2,3
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		114	
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		18	
Виды работ: Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями			
Тема 1.1 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и организации рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов приготовления, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов, сервировку и оформление холодных блюд и закусок для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Определение качества готовых блюд органолептическим способом,	6	2,3
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Освоение: Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выполнение: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе Определение: оценки качества, безопасности и соответствия основных продуктов и	6	2,3

	дополнительных ингредиентов к ним технологическим. Подготовка их к использованию.		
Тема 1.3 Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке)	<p>Освоение: Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выполнение: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе</p> <p>Определение: оценки качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим. Подготовка их к использованию.</p>	6	2,3
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		96	
<p>Виды работ:</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов на растительном масле (майонез), салатных заправок	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p>Выполнение: технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов, сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов на уксусе (маринад овощной, соус хрен, горчицы столовой)	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p>Выполнение: технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов, сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации желе (рыбного и мясного)	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p>Выполнение: технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов, сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3

<p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких соусов</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p>Выполнение: технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
<p>Тема 2.5 Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов(салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p>Выполнение: технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
<p>Тема 2.6 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей (« Греческий», «Цезарь», салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром,</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p>Выполнение: технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
<p>Тема 2.7 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов варки,.</p> <p>Выполнение: технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
<p>Тема 2.8 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегреты)</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов варки,.</p> <p>Выполнение: технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
<p>Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, открытых и сложных.</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов, оформления</p> <p>Выполнять: подготовку гастрономических продуктов в соответствии санитарным требованиям. Готовить бутерброды с учетом качества и требований к безопасности готовой</p>	6	2,3

	<p>продукции.</p> <p>Оформлять бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>		
<p>Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов закрытых и горячих.</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов, оформления</p> <p>Выполнять: подготовку гастрономических продуктов в соответствии санитарным требованиям. Готовить бутерброды с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3
<p>Тема 2.11 Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц.</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов варки, оформления и подачи ; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p>Выполнение технологических операций подготовки продуктов, приготовления и оформление: редька с маслом или сметаной, грибы маринованные с луком, икра баклажанная, икра грибная, яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, шпроты с лимоном, килька с луком и маслом, сельдь с гарниром, мясо отварное с гарниром, паштет из печени, студень говяжий.</p> <p>Определение качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3
<p>Тема 2.12 Приготовление, оформление и отпуск, закусочных бутербродов – канapé, гастрономических продуктов порциями</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов, оформления</p> <p>Выполнять: подготовку гастрономических продуктов в соответствии санитарным требованиям. Готовить бутерброды с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3
<p>Тема 2.13 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>Освоение: организация работы повара в холодном цехе при приготовлении простых холодных блюд.выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд,температура подачи простых холодных блюд.Способы хранения простых холодных блюд, с соблюдением температурного режима.</p> <p>Выполнение: технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление простых холодных блюд: помидоры фаршированные мясным салатом, рыба отварная с гарниром, рыба жареная под маринадом.</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом,</p>	6	2,3

	порционирование, оформление и подача.		
Тема 2.14 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы(рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом)	<p>Освоение: организация работы повара в холодном цехе при приготовлении простых холодных блюд. выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд, температура подачи простых холодных блюд. Способы хранения простых холодных блюд, с соблюдением температурного режима.</p> <p>Выполнение технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление простых холодных блюд: рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом)</p> <p>Определение качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3
Тема 2.15 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа холодного, мяса,)	<p>Освоение: организация работы повара в холодном цехе при приготовлении простых холодных блюд. выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд, температура подачи простых холодных блюд. Способы хранения простых холодных блюд, с соблюдением температурного режима.</p> <p>Выполнение технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление простых холодных блюд: паштетов, ростбифа холодного, мяса,)</p> <p>Определение качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3
Тема 2.16 Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	<p>Освоение: организация работы повара в холодном цехе при приготовлении простых холодных блюд. выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд, температура подачи простых холодных блюд. Способы хранения простых холодных блюд, с соблюдением температурного режима.</p> <p>Выполнение: технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление простых холодных блюд: (птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</p> <p>Определение: качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	5	2,3
	Дифференцированный зачет	1	3
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		54	
Раздел 1 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		12	
<p>Виды работ:</p> <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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>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.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и</p>			

кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			
Тема 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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.	6	2,3
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов 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	6	2,3
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		24	
Виды работ: Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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			
Тема 2.1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема)	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление: желе из лимонов, апельсинов, мандаринов, молока, крем ванильный сметанный, Определение качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление	6	2,3
Тема 2.2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление Определение качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление	6	2,3

<p>Тема 2.3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя)</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p>Выполнение технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление пудинга сухарного, яблоки в тесте, шарлот яблочный.</p> <p>Определение качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3
<p>Тема 2.4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте)</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p>Выполнение технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление сладких блинчиков, яблок в тесте).</p> <p>Определение качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3
<p>Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>		18	
<p>Виды работ:</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>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 и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>			
<p>Тема 3.1 Приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас)</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены повара, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p>Выполнение технологических операций приготовления напитков свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас)</p> <p>Определение качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.</p>	6	2,3
<p>Тема 3.2 Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад)</p>	<p>Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены повара, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p>	6	2,3

	Выполнение технологических операций приготовления чай, кофе, какао, горячий шоколад) Определение качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.		
Тема 3.2 Приготовление горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	Освоение: правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены повара, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Выполнение технологических операций приготовления (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.) Определение качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.	5	2,3
	Дифференцированный зачет	1	3
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		60	
Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18	
Виды работ: Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к хлебобулочным изделиям Подготовка рабочего места, выбор инвентаря, оборудования для подготовки сырья и приготовления хлебобулочных изделий Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества изделий Участие в проведении бракеража готовых изделий. Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям Подготовка рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья и приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников Участие в проведении бракеража готовых изделий			
Тема 1.1 Ознакомление с процессами приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности в кондитерском цехе Освоение: подготовка рабочего места, выбор инвентаря, оборудования для подготовки сырья и приготовления хлебобулочных изделий Выполнение: расчет расхода сырья для приготовления заданного количества изделий Определение: участие в проведении бракеража готовых изделий, органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям	6	2,3
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Освоение правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. Выполнение технологических операций приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Определение качества готовых хлебобулочных изделий	6	2,3
Тема 1.3 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	Освоение правил организации рабочего места при выполнения работ на различных участках кондитерского цеха, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. Выполнение технологических операций приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кондитерских изделий Определение качества готовых кондитерских изделий.	6	2,3
Раздел 2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		24	

Виды работ: Выполнение технологических операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочных изделий и хлеба Выполнение технологических операций по приготовлению теста опарным и без опарным способами Выполнение технологических операций по разделке теста Выполнение технологических операций по расстойке, выпечке и оформлению хлеба и хлебобулочных изделий. Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества изделий Участие в проведении бракеража готовых изделий. Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям Подготовка рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья и приготовления основных мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	Освоение правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. Выполнение технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него Определение качества готовых хлебобулочных изделий	6	2,3
Тема 2.2	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	Освоение правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. Выполнение технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него Определение качества готовых хлебобулочных изделий	6	2,3
Тема 2.3	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Освоение правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. Выполнение технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него Определение качества готовых хлебобулочных изделий	6	2,3
Тема 2.4	Приготовление посыпок и крошки	Освоение правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. Выполнение технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него Определение качества готовых посыпок и крошки	6	2,3
Раздел 3 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			18	
Виды работ: Выполнение технологических операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников Выполнение операций технологического процесса приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников Участие в проведении бракеража готовых изделий				
Тема 2.5	7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Освоение: правил организации рабочего места при приготовлении приготовления сахарной мастики и марципана подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. Выполнение: технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него.	6	2,3

		Определение качества готовых хлебобулочных изделий		
Тема 2.6 Приготовление сахарной мастики и марципана		Освоение правил организации рабочего места при приготовлении приготвление сахарной мастики и марципана, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. Выполнение технологических операций приготовления сахарной мастики и марципана Определение качества отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	2,3
Тема 2.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства		Освоение правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. Выполнение отделочные полуфабрикаты промышленного производства Определение качества отделочные полуфабрикаты промышленного производства	5	2,3
		Дифференцированный зачет	1	3

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

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;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики

1. Перечень заданий по видам учебной практики.
2. Методические рекомендации для обучающихся по выполнению видов работ по учебной практике.

4.3 Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет ресурсов

Основные источники:

1 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.

2 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для СПО – М: Академия, 2016.

3 Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.

4 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: Учебное пособие для СПО – М: Академия, 2017

5 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: Практикум – М: Академия, 2017

6 Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум для СПО – М: Академия, 2017

7 Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: Учебник для СПО – М: Академия, 2017

8 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия, 2017.

9 Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.

10 Сеницына КА.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия, 2017.

11 Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для НПО. - М: Академия, 2020.

12 Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.

13 Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО – М: Академия, 2017

14 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь. В 2-х ч. Ч.1. Ч.2. /Изд.2-е, стереотип. М: Академия, 2016

15 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.

Нормативно-техническая документация:

1. ГОСТ50762-2112 «Общественное питание
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в пищевых продуктах и продовольственного сырья.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документации
5. предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост.
6. А.В. Румянцев - 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. - 1016с.

Мультимедиа библиотека:

- 1 Вкусные истории [Электронный ресурс]. - М.: Новый диск, 2009, 1 электрон, опт. диск (СО).
- 2 Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия 2006 [Электронный ресурс]. - М.: Кирилл и Мефодий, 2006, 1 электрон, опт. диск (БУО).
- 3 Повар-кондитер. Приготовление вторых блюд. Приготовление изделий из теста [Электронный ресурс]. - М.: Федеральное унитарное предприятие «Труд», 2001, 1 электрон, опт. диск (СО).

Интернет ресурсы:

1. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] - Режим доступа: hhp:
2. <http://linkcenter.ru/checker/oursites.php?page=29>
3. Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария
4. <http://storrent.net/?q=%D0%9A>
5. Электронный ресурс] - Режим доступа:
6. <http://storrent.net/?q=%D0%9A>
7. Кулинарный портал. Режим доступа: <http://www.kulina.ru>.,
<http://povary.ru> ., <http://vkus.by>.
8. Большой электронный сборник рецептов для предприятий
общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ/выполнения работ по видам профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения/практический опыт/профессиональные и общие компетенции в рамках ВПД)	Формы и методы контроля оценки результатов учебной/производственной практики
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

По окончании освоения учебной практики предусмотрен дифференцированный зачет.