МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Б.Ж.Нимаев
Приказ № _

От «__»_____2024г._

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения - очная
Срок освоения ОПОП – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

г.Улан-Удэ

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК[1]	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	– пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания

ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения

		ресурсосбережения
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программ ное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**36**
в т.ч. в форме практической подготовки	19
в т. ч.:	
теоретическое обучение	17
лабораторные занятия	2
практические занятия	17
Самостоятельная работа[2]	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

[2] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[3], формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК 01-07, 09, 10**
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
Раздел 1	**Основы микробиологии в пищевом производстве**	**11**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**	**5**	
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние		

[3] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	**2**	
	Тематика лабораторных работ	**2**	
	Изучение под микроскопом микроорганизмов	**2**	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Схема микробиологического контроля		
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 01-07, 09, 10**

	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	**2**	**ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**-**	
Раздел 2	**Основы физиологии питания**	**12**	
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в струк- туре питания	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Тематика практических занятий	**1**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	**1**	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8**
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		

	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		**ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	Тематика практических занятий	**2**	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	**1**	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	**1**	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	**1**	
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	**1**	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5**
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		

населения	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		**ПК 5.1-5.5**
	Тематика практических занятий	**2**	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**-**	
Раздел 3	**Санитария и гигиена в пищевом производстве**	**12**	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 01-07, 09, 10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5**
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		**ПК 5.1-5.5**
Тема 3.2	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 01-07, 09, 10**

Санитарногигиенические требования к помещениям	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		**ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5**
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		

обработке пищевых продуктов	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		**ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
	Тематика практических занятий	**2**	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	**2**	
Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	**1**	**ОК 01-07, 09, 10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
Всего:		**36**	

3. *УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.
8. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-

Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
9. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
10. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
11. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106842
2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[4]	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

[4] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка

кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж. Нимаев
Приказ № 86/1
от « 06 » 09 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Срок освоения ППКРС –2 года 10 месяцев
Форма обучения – очная
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[5]	**Умения**	**Знания**

[5] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем учебной дисциплины	**36**
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	16
Самостоятельная работа[6]	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

[6] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[7], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	**1.** Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	**2**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**4**	
Тема 2.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10

[7] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ	**2**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучении нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хле- бобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Тематика лабораторных работ	**2**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	1**.** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	**2**	

			ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки храения молочных товаров		
	Тематика лабораторных работ	**2**	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	**2**	

	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	**2**	
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	**2**	
	1. Органолептическая оценка качества мяса	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 7. Товароведная характеристика,	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		

яичных продуктов, пищевых жиров	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика лабораторных работ	**2**	
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качествапищевого жира по стандарту	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		
	Тематика лабораторных работ	**2**	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		**36**	

3. *УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/70617
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146832 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146627 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147351 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153660 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149346 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[8]	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, посту- пающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

[8] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

Осваиваемые умения:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** – защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-ских/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: – экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж. Нимаев
Приказ № 86/1
от « 06 » 09 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Срок освоения ППКРС –2 года 10 месяцев
Форма обучения – очная
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[9]	**Умения**	**Знания**

[9] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**36**
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Самостоятельная работа[10]	-
Промежуточная аттестация проводится в форме (указать)	

[10] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[11], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	**Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**	**12**	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		

[11] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	3. Характеристика способов кулинарной обработки		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организа- ции рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Тематика практических занятий	**6**	
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	**2**	
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	**2**	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		

Раздел 2	**Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**	**24**	
Тема 2.1 Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	**2**	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	**1**	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	**1**	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	**2**	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	**1**	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.3	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07,

Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации		ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	**2**	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	**2**	ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		**36**	

3. *УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.
3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858
4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724
5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94725

6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94723
7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.
8. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336
10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
12. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
13. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
15. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147252 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147251 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148214 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148009 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148011 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475758 (дата обращения: 31.10.2021).

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475484 (дата обращения: 31.10.2021)..

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

48 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[12]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность	**Текущий контроль при провдении:** - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного

[12] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка

санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-ских/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

М

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Б.Ж.Нимаев
Приказ № _

От «__»_____2024г._

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения - очная
Срок освоения ОПОП – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

г.Улан-Удэ

2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Промышленная экология и биотехнология на основе профессиональных стандартов.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:
_____А.П. Усикова.___преподаватель_____
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Программа рассмотрена цикловой комиссией ___рабочих профессий _____

Протокол № от сентября 2024г.

Председатель цикловой комиссии_____М.В. Русина_____
(ф.и.о)
Программа одобрена МС

Протокол № от « » сентября 2024 г.
Председатель МС ___ _____
(ф.и.о)

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 4

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 8

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 12

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер. **Промышленная** экология и биотехнология, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Промышленная экология и биотехнология управление,

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3.Использование часов вариативной части ОПОП (ППКРС)___2____ *(кол.часов всего)*

№п/п	Дополнительные знания, умения, профессиональный опыт	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу	Темы занятий	№ зан.
1	3	4	5	6	7
	З6 - основные экономические понятия и законы; З7- современную структуру экономики России; З7 – понятие себестоимости и издержек производства; У4- проводить необходимые вычисления и расчеты.	2	Протокол малого педагогического совета № ___ от « »	Ценообразование в пищевой промышленности	15-16,

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
У1- Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
У2-Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
У3 – Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
З1- Принципы рыночной экономики;
З2-Организационно- правовые формы организаций;
З3- Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
З4- Механизмы формирования заработной платы;
З5-Формы оплаты труда.

Дисциплина способствует формированию

ПК:

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за деятельность своей работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения профессиональных задач.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний. (для юношей)

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося_____38__часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося __2___ час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*38*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
лабораторные занятия не предусмотрены	-
практические занятия	*22*
контрольные работы не предусмотрены	-
курсовая работа (проект) не предусмотрены	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*2*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *не предусмотрены*	-
работа с Интернет – ресурсами по подготовке: докладов презентаций	 *2*
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Календарно -тематический план и содержание учебной дисциплины Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование модулей и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	№ занятия (1час)	Календарные сроки выполнения	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Модуль Введение в программу	Значение дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» для осуществления профессиональной деятельности, в соответствии со специальностью «Повар, кондитер». Цели и задачи изучения учебной дисциплины. Требования к освоению учебной дисциплины. Организация самостоятельной деятельности студента по освоению учебной дисциплины.	**1**		1	-
Входной контроль.	**Тестирование. Проверка базовых знания по модулю**				
Тема 1.1.	**Содержание учебного материала**				
Введение в экономику	Понятие экономики. Предмет, функции и методы экономики. Микро- и макроэкономика. Экономические законы и категории. Взаимосвязь экономики и права. Гражданское и трудовое право в хозяйственной деятельности.	**2**		2	*2*
	Лабораторные работы *не предусмотрены*				
	Практические занятия №1 Составить таблицу « Характерные особенности типов экономических систем». Выполнить тестовые задания по теме.	**3-4**		2	
	Контрольные работы *не предусмотрены*				
	Самостоятельная работа обучающихся *не предусмотрена*				
Тема 1.2. Механизм рыночной экономики	**Содержание учебного материала**	**5-6**		*2*	*1*
	Структура экономики России. Виды рынков. Конкуренция и рыночные структуры. Теория спроса и предложения. Классификация организаций по различным признакам (отраслевой принадлежности, экономическому назначению, уровню специализации, характеру производства, размерам и т.д.).				
	Лабораторные работы *не предусмотрены*				

	Практические занятия №2, 3 Выполнение тестовых заданий по теме «Виды рынков», решение задачи по теме «Теория спроса и предложения», составление таблицы «Классификация организаций по признакам»	**7-8** **9-10**		*2*	
	Контрольная работа *не предусмотрена*				
	Самостоятельная работа обучающихся *не предусмотрена*				
Тема 1.3. Экономика предприятий отрасли общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**11-12**		*2*	*1*
	Особенности отрасли общественного питания. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Производственная и организационная структура предприятия, их элементы. Инфраструктура предприятий общественного питания.				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия № 4 Решение тестовых заданий по теме «Особенности отрасли общественного питания»	**13-14**		*2*	
	Контрольная работа *не предусмотрена*				
	Самостоятельная работа обучающихся *не предусмотрена*				
Тема 1.4. Ценообразование в пищевой промышленности.	**Содержание учебного материал**	**15-16**		*2*	*2*
	Сущность и классификация издержек производства и себестоимости продукции. Структура затрат на производство и реализацию продукции. Ценообразование и факторы, влияющие на ценообразование в пищевой промышленности. Основные направления снижения издержек производства.				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия № 5, 6 Решение задачи по теме «Издержки производства и себестоимость продукции» . Заполнить таблицу «Классификация издержек производства»	**17-18** **19-20**		*2* *2*	
	Практические занятия № 7, 8 Решение задачи по теме «Ценообразование». Работа с тестовыми заданиями по темам « Издержки производства и себестоимость», «Ценообразование».	**21-22** **23-24**		*2* *2*	
	Контрольная работа *не предусмотрена*				
	Самостоятельная работа обучающихся *не предусмотрена*				
Тема 1.5	**Содержание учебного материала**				

Трудовое право	1	**Труд и социальная защита**. Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения. Понятие и формы занятости. Порядок и условия признания гражданина безработным.. Правовой статус безработного, пособия по безработице. Меры социальной поддержки безработных.	**25-26** **27-28**		*2*	*2*
	Лабораторные работы *не предусмотрены*					
	Практические занятия №10 Решение ситуационных и тестовых заданий, и задач, по теме «Трудовое право», «Безработица».		**29-30**			
	Контрольная работа *не предусмотрена*					
	Самостоятельная работа обучающихся *не предусмотрена*					
	2	**Механизм формирования заработной платы.** Заработная плата. Понятие и системы заработной платы. Правовое регулирование заработной платы. Тарифная система, надбавки и доплаты. Порядок выплаты заработной платы	**31-32**		*2*	*2*
	Лабораторные работы *не предусмотрены*					
	Практические занятия №11 Решение задач и тестовых заданий по теме «Формы и системы оплаты труда»		**33-34**			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов по темам: «Государственное регулирование заработной платы», «Правовое регулирование заработной платы».				2	
	Контрольная работа *не предусмотрена*					
	Дифференцированный зачет		**35-36**			
	Всего:				*38*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Учебный кабинет:

учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин; библиотеки, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места обучающихся-24;
- рабочее место преподавателя-1
- комплект учебно-наглядных пособий по правовому обеспечению профессиональной деятельности

Технические средства обучения:

- компьютер,
- принтер
- мультимедиапроектор;
- обучающие видеопродукты;
-компьютерные презентации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

1. Конституция Российской Федерации. Принята всенародным голосованием 12 декабря 1992 г.// Российская газета. 1993. – 25 декабря
2. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г., № 197-ФЗ
3. Гражданский кодекс РФ ч.1 от 30.11.1994г. № 51-ФЗ
4. Гражданский кодекс РФ ч.2 от 26.01.1996г. № 13-ФЗ
5. Гражданский кодекс РФ ч.3 от 26.11.2001г. № 146-ФЗ
6. Гражданский кодекс РФ ч.4. от 18.12.2006г. № 230-ФЗ
7. Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.2002г.№138-ФЗ
8. Кодекс об административных правонарушениях РФ от 30.12.2001г. № 195-ФЗ

Основные источники:

1.Кашанина, Т.В.Основы права: Учебник/ Т.В.Кашанина, Н.М. Сизикова М.: Юрайт, 2016. – 413с.

2 Тыщенко, А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учеб. Пособие/ А.И.Тыщенко - Ростов-на-Дону; Феникс, 2016, - 249 с.-

3. Хабибулин, А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учеб.пособие./ А. Хабибулин , К. Мурсалимов - М. : Инфра.: 2018 -336с.

4. Шкатулла, В.И.Основы правовых знаний: учеб.пособие. / В.И. Шкатулла, В.В.Надвикова, М.В.Сытинская– М: Изд-во Форум, 2018. – 320с.

Дополнительная литература

1.Право и жизнь. Правовой журнал. Учрежден благотворительным фондом «Центр публичного права»
2.Справочник кадровика: Журнал руководителя кадровой службы. Учрежден Издательским домом «МediaПро»
3.Человек и закон: правовой журнал. Учрежден Министерством юстиции Российской Федерации и ООО журнал «Человек и закон»

Электронные ресурсы

а) локального доступа

б) электронный ресурс удаленного доступа

1. Образование : исследовано в мире[Электронный ресурс]: междунар.науч.пед.Интернет-журн. с б-кой депозитарием = oim.ru/ - М.: OIM.RU, 2016-2017. Режим доступа: www . URL :http: // www.oim.ru/. 10.02. 2018.
2. «Электронная библиотека. Право России» [Электронный ресурс}: Режим доступа http:www allpravo,ru.Library
3.Справочная система»Консультант плюс»{Электронный ресурс} Режим доступа hittp:www,pius.ru.
4.Угрюмова Г.И. Правовое регулирование увольнения за нарушение трудовой дисциплины-автореферат.{Электронный ресурс}: Режим доступа hittp:law.edu.ru.
5.Цыренко Ю.Власть и трудовая дисциплина. Понятие и понимание сути. {Электронный ресурс}: Режим доступа: hittp:www.kadrovicpius.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы

ПК и ОК формированию которых способствует УД	**усвоенные знания**	**освоенные умения**	**ОПОР** **Основные показатели оценки результатов**	**контроля и оценки результатов обучения**
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	**З1-** Принципы рыночной экономики	**У1-** Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Опор 1. Формулировать определения понятий «производства», « рыночная экономика», «предпринимательство»; ОПОР 2Формулирование понятий «себестоимость», «цена», «стоимость» ОПОР 3. Соблюдение методики расчетов показателей, с использованием основных экономических формул. ОПОР 4. Анализирование полученных результатов и формулирование выводов по решенной задаче.	Входной контроль: тестирование. Тест № 1. Оперативный контроль Устный опрос. (Вопросы к устным опросам по темам 1.1,1.2,1.3,1.4, 1.5)

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. ПК 3.2. Готовить простые супы. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	**З2**-Организационно-правовые формы организаций;	**У2**-Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	ОПОР 1. Формулирование понятия «организации», ОПОР 2.Перечисление основных видов организации по признакам . ОПОР 3. Обоснование принадлежность организации к ОПФ в соответствии с ее характерными особенностями	Наблюдение и оценка: выполнения практических работ: № 1-8 самостоятельной работы: №1-6 Выходной контроль по УД Промежуточный контроль зачет

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за деятельность своей работы ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	**З3**- Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; **З4**- Механизмы формирования заработной платы **З5**-Формы оплаты труда.	**У3** – Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. **У3** – Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. **У2**-Применять экономические и	ОПОР 1. Истолкование основных статей законодательства в защиту своих прав; ОПОР2. Дифференцирование своих прав и обязанностей; ОПОР 3.перечисление основных статей гражданского, гражданско – процессуального, трудового Кодексов. ОПОР4. Определение правовых особенностей субъектов предпринимательской деятельности; ОПОР1. Перечисление основных разделов и статей ТК РФ; ОПОР2. Нахождение решения ситуационных заданий с использованием ТК РФ; ОПОР3. Определение правил оплаты труда с	

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК 8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения профессиональных задач. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний. (для юношей)		правовые знания в конкретных производственных ситуациях; **УЗ** – Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства**.**	помощью ТК РФ ОПОР 4. Оценивание экономической информации, полученную расчетным путем. ОПОР 5. Характеристика особенностей основных форм оплаты труда.	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж. Нимаев
Приказ № 86/1
от « 06 » 09 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Срок освоения ППКРС –2 года 10 месяцев
Форма обучения – очная
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ
2024

Рабочая программа учебной дисциплины **«Основы калькуляции и учета»** 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) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:
Усикова Алена Петровна - преподаватель профессионального цикла

Программа рассмотрена ЦК (МО) Рабочие профессии

Протокол № от « 12» 05 2024г.

Председатель ЦК (МО)
_____ / Русина М.В.
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 1 от 09 » сентября 2024 г.

Председатель МС
_____ / Нимаев Б.Ж.
Подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **7**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **25**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Основы калькуляции и учета**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **43.01.09** Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания, профессиональной подготовки по профессиям СПО **43.01.09** Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1-1.4, **ПК2.1-2.8,** **ПК3.1-3.6,** **ПК4.1-4.5,** **ПК 5.1-5.5**	У 1 - Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; У 2 - Составлять товарный отчет за день; У 3 - Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; У 4 - Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; У 5 - Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; У 6 -Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; У 7 - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	З 1 - Виды учета, требования, предъявляемые к учету; З 2 - Задачи бухгалтерского учета; З 3 - Предмет и метод бухгалтерского учета; З 4 - Элементы бухгалтерского учета; З 5 - Принципы и формы организации бухгалтерского учета З 6 - Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; З 7 - Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; З 8 - Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; З 9 - Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; З 10 - Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; З 11 - Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен

	У 8 - Принимать оплату наличными деньгами; У 9 - Принимать и оформлять безналичные платежи; У 10 - Составлять отчеты по платежам.	на продукцию собственного производства; З 12 - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. З 13 - Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; З 14 -Правила документального оформления движения материальных ценностей; З 15 - Источники поступления продуктов и тары; З 16 - Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; З 17 - Методику осуществления контроля за товарными запасами; З 18 -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; З 19 -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; З 20 - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; З 21 - порядок оформления и учета доверенностей; З 22 - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; З 23 - правила торговли; З 24 - виды оплаты по платежам; З 25 - виды и правила осуществления кассовых операций; З 26 - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; З 27 - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	**ОУ1.1.** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; **ОУ1.2.** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; **ОУ1.3.** определять этапы решения задачи;	**ОЗ.1.1актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;** **ОЗ.1.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;**

применительно к различным контекстам	**ОУ1.4. выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;** **ОУ1.5.** составить план действия; определить необходимые ресурсы; **ОУ1.6.** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; **ОУ1.7. реализовать составленный план;** **ОУ1.8.** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**О3.1.3** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; **О3.1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;** **О3.1.5** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**ОУ2.1.** определять задачи для поиска информации; **ОУ2.2.** определять необходимые источники информации; **ОУ2.3.** планировать процесс поиска; **ОУ2.4. структурировать получаемую информацию;** **ОУ2.5.** выделять наиболее значимое в перечне информации; **ОУ2.6. оценивать практическую значимость результатов поиска; ОУ2.7.** оформлять результаты поиска	**О3.2.1**номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; **О3.2.2приемы структурирования информации;** **О3.2.3формат оформления результатов поиска информации**
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**ОУ3.1.** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; **ОУ3.2.** применять современную научную профессиональную терминологию; **ОУ3.3.** определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	**О3.3.1**содержание актуальной нормативно-правовой документации; **О3.3.2.**современная научная и профессиональная терминология; **О3.3.3.**возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**ОУ4.1.** организовывать работу коллектива и команды; **ОУ4.2.** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	**О3.4.1**психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; **О3.4.2**основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**ОУ5.1.** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; **ОУ5.2.** проявлять толерантность в рабочем коллективе	**О3.5.1** особенности социального и культурного контекста; **О3.5.2 правила оформления документов и построения устных сообщений.**
ОК 06 Проявлять	**ОУ6.1.** описывать значимость своей профессии	**О3.6.1** сущность гражданско-патриотической позиции,

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		общечеловеческих ценностей; **ОЗ.6.2** значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**ОУ7.1.** соблюдать нормы экологической безопасности; **ОУ7.2. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.**	**ОЗ.7.1** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; **ОЗ.7.2 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;** **ОЗ.7.3 пути обеспечения ресурсосбережения**
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**ОУ8.1** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; **ОУ8.2** применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; **ОУ8.3** пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	**ОЗ.8.1** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; **ОЗ.8.2** основы здорового образа жизни; **ОЗ.8.3** условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; **ОЗ.8.4** средства профилактики перенапряжения
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**ОУ9.1. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;** **ОУ9.2. использовать современное программное обеспечение**	**ОЗ.9.1** современные средства и устройства информатизации; **ОЗ.9.2** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**ОУ10.1.** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; **ОУ10.2.** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; **ОУ10.3.** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	**ОЗ.10.1** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; **ОЗ.10.2** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); **ОЗ.10.3** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; **ОЗ.10.4** особенности произношения; **ОЗ.10.5** правила чтения текстов профессиональной

	ОУ10.4кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); **ОУ10.5** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**ОУ11.1.** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; **ОУ11.2.** презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; **ОУ11.3.** оформлять бизнес-план; **ОУ11.4.** рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **ОУ11.5.** **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; **ОУ11.6.**презентовать бизнес-идею; **ОУ11.7.**определять источники финансирования;	**О3.11.1** основы предпринимательской деятельности; **О3.11.2** основы финансовой грамотности; **О3.11.3** правила разработки бизнес-планов; **О3.11.4** порядок выстраивания презентации; **О3.11.5** кредитные банковские продукты

1.4. Использование часов вариативной части (ППКРС): 10 часов

1.4.1. Вариативная часть составляет - 10 часов

1.4.2 .Методы, которые использовались при формировании структуры и содержания вариативной части:
Изучение профессионального стандарта «Повар, кондитер», консультирование с ведущими специалистами ПОП г.Улан-Удэ

1. 4.3 Формирование структуры и содержания на увеличение объема времени отведенного на ПМ (10 часов)

№п/п	**Дополнительные знания, умения, профессиональный опыт**	**Обоснование включения в рабочую программу**	**Темы занятий**	**Количество часов**
1	**2**	**3**	**4**	**5**

1	У 4 - Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; З 11 - Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 от 27.03.19	Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья №11-12	2
2	У5; З11; З23; З16; З15	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 от 27.03.19	Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.№3	2
3	У6; З17; З19; З20; З21	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 от 27.03.19	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.	**2**
4	У2; З7; З12; З10	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 от 27.03.19	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2
5	У6; З17; З19; З20; З21	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 от 27.03.19 Решение педсовета,	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	**1**

		круглого стола с работодателями протокол № 10 от 27.03.19		
6	У6; З17; З19; З20; З21	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 от 27.03.19	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.№ 5	**1**
			Всего	**10**

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**48**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**40**
в том числе:	
лабораторные занятия не предусмотрены	-
практические занятия	24
контрольные работы не предусмотрены	-
курсовая работа (проект) не предусмотрена	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе: 1. Решение задач на расчет расхода сырья 2. Составление калькуляционных карточек	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) не предусмотрена	-
Итоговая аттестация в форме: **Экзамен**	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: **Основы калькуляции и учета**

Наименование модулей и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	№ занятия	Календарные сроки	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые ПК и ОК
1	2	3	4	5	6	

					2		
	Содержание учебного материла						
Раздел 1. Модуль Введение в программу	**Значение дисциплины для осуществления профессиональной деятельности, в соответствии с профессией, специальностью. Цели и задачи изучения дисциплины. Требования к освоению дисциплины. Организация самостоятельной деятельности студента по освоению учебной дисциплины.** Информационно-методическое обеспечение модуля.		***1***		***1***		
Входной контроль	**Тестирование. Проверка базовых знаний**						
а 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материла**		***2***		***1***		
	1	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета					**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** ***У1; 31; 32; 33; 34; 35; 36***
	2	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	***3-4***		***2***	***2***	**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** ***У2; 37; 312; 310***
	3	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	***5-6***		***2***		**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** ***У2; 37; 312; 310***
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практическое занятие не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены				-		
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена				-		

Тема 2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**		***7-8***		***2***		
	1	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета				***2***	**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** ***У5; 311; 323; 316; 315***
	2	План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. **Тестирование по теме Ценообразование в общественном питании**	*9-10*		***2***	***2***	**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** ***У4; 313; 38; 39; 322***
	Практические занятия		*11-16*		6		
	1	Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья №1 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день№2 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.№3					**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** ***У3; 318***
	2	Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день№2	*17-20*		4		***У4; 313; 38; 39; 322***
	3	**ПР 6-7**. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.№3	*21-24*		4		***У5; 311; 323; 316; 315***
		Самостоятельная работа			2		
	1 2	Решение задач на расчет расхода сырья Составление калькуляционных карточек					
	Лабораторные работы не предусмотрены						

	Контрольные работы не предусмотрены			-		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание учебного материала**	***25***		***1***		
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.				**2**	**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** У6; 317; 319; 320; 321
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	***26***		***1***		**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** У6; 317; 319; 320; 321
	Лабораторные работы не предусмотрены			-	**3**	
	Практические занятия не предусмотрены					
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания						
	Содержание учебного материала	***27***		***1***		
	1 Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков				***2***	**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** У6; 317; 319; 320; 321

	2.	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	***28***		***1***		**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** У6; 317; 319; 320; 321
	3.	Условия и сроки хранения зерновых товаров				***2***	
	Практические занятия						
	1	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. № 4	***29-30***		***2***	***3***	**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** У6; 317; 319; 320; 321
	2						
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена						
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание учебного материала**		***31***		***1***		
	1.	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции				**2**	**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7** У6; 317; 319; 320; 321
	2.	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе **Тестирование по теме «Учет сырья и готовой продукции»**	***32***		***1***	**2**	У6; 317; 319; 320; 321
	Практические занятия				***4***	**3**	
	1	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и	***33-36***				У6; 317; 319; 320; 321

		полуфабрикатов на производстве.№ 5					
	Лабораторная работа не предусмотрены				-		
	Контрольные работы не предусмотрены				-		
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена				*2*		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	**Содержание учебного материала**		***37***		***1***		
	1	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями			***1***	**2**	**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У8; З26; З27; З25 У9; З24; З26; З27 У10; З26; З27**
	3	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	***38***			**2**	**У8; З26; З27; З25 У9; З24; З26; З27 У10; З26; З27**
	Лабораторная работа не предусмотрены					**3**	
	Практические занятия не предусмотрены				-		
	Контрольные работы не предусмотрены				-		
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена						
	Контрольная работа		***39-40***		***2***	**3**	**ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У1-У10 З1- З27**
Тематика курсовой работы (проекта) не предусмотрена					-		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) не					-		

предусмотрена					
Итого	***40***				
Экзамен	***6***		***2***		
Всего	***48***				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места - 32
- рабочее место преподавателя 1
- комплект учебно-наглядных пособий 15
- комплект учебно-методической документации: методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ;
- интерактивная доска

Плакаты по ПМ 01.-05.

1. Первичная обработка продуктов
2. Форма нарезки продуктов
3. Приемы тепловой обработки
4. Соотношение меры массы некоторых продуктов
5. Схема приготовления блюд
6. Схема приготовления мясного бульона
7. Схема приготовления мясных котлет
8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы
9. Схема приготовления сырников
10. Схема приготовления омлета
11. Схема приготовления каши
12. Схема приготовления дрожжевого теста
13. Схема приготовления песочного теста
14. Схема приготовления теста для блинов
15. Схеме приготовления винегрета
16. Организация рабочего места и правила техники безопасности
17. Хранение продуктов
18. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества
19. Столовая посуда
20. Правила поведения за столом.
21. плита электрическая

22. тестораскаточная машина
23. виды передач
24. схема заправки курицы
25. рыбные полуфабрикаты
26. схема разделки говяжьей туши
27. овощи
28. фрукты
29. тестомесильная машина
30. планировка холодного цеха
31. планировка горячего цеха
32. способы консервирования
33. сервировка стола

Плакаты по УД «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Тестомесильная машина
2. Картофелеочистительная машина
3. Овощерезательная машина
4. Электрическая плита
5. Виды передач
6. Машины для просеивания муки

Муляжи изготовленные учащимися: курица фаршированная, муляжи овощей и фруктов, муляж торта, хлебобулочные изделия
Натуральные образцы: виды макаронных изделий, виды круп, виды кофе (натуральный и обжаренный), виды бобовых изделий (бобы, фасоль, горох, кукуруза); виды нарезки (законсервированные)
Инвентарь: ножи для карвинга, ножи карбовочные, шейкер
Муляжи: «Курица –гриль», «Бутерброд», муляж «Сосиски», муляж «Сыр», муляж торта.

Технические средства обучения:
- компьютер 1;
- мультимедиа проектор 1;
- экран 1.

Оборудование кабинета и рабочих мест Лаборатории: «Учебная кухня ресторана»:
- компьютер 1;
- телевизор;
- экран 1.
- DVD фильмы по ПМ и УД, мультимедийные презентации

Рабочее место преподавателя

Стол - 1
Стул - 1

Рабочие места учащихся

Стол - 4
Стул - 20
Шкафы навесные для хранения посуды - 7
Электропечь «Дарина» ЕМ 341 407 № 010106001232 - 1
Холодильник № 010106000277 - 1
Доска ученическая – 1
Столы производственные металлические – 3
Электропечь Мечта № 010106000862 – 1
Шкаф жарочный № 010106001231 – 1
Стол-тумба разделочная белые – 3
Стол-тумба разделочная коричневая - 2
Слайсер № 510104005128 – 1
чайник – 1
Блинница № 510106005130 - 1
Блендер № 510106005127 – 1
Электровафельница Орешница – 1

Оборудование «Учебного кулинарного цеха» и «Учебного кондитерского цеха» и рабочих мест цехов:

Оборудование Учебного кулинарного цеха

Плита электрическая ПЭ-0,5
Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ
Блендер VT -1463
Соковыжималка VT-1601
М Мясорубка ТМ -32
Миксер VT -1406
Фритюрница JEJU
Микроволновая печь
Холодильник «LG»
Холодильник «Samsung»
Комбайн кухонный «Moylinex»
Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2
Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ
Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т
Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70
Овощерезка CL 30 Bistro
Куттер Fimar CL-3 м
Водонагреватель trermex
Мармит кухонный ЭМК 40Н
Мультиварка REDMOND RMC-M4525
Электрочайник
Весы электронные

Стол пристенный
Стол рабочий для обучающихся
Тумба напольная
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Ванна для мытья посуды 2-х секционный
Ванна для обработки продуктов 3-х секционный
Ванна для обработки яйца
Раковина для мытья рук

Оборудование Учебного кондитерского цеха

Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э
Машина тестомесильная ТММ-33
Мукопросеиватель «Каскад»
Шкаф расстоечный кондитерский ШРК
Миксер «Bosch FD 9103 CNHR» 19
Холодильник «Nord»
Электроплита «Мечта» 12-06-01
Чайник электрический «Verloni»
Вафельница электрическая «Аксмон» В-11
Миксер «Скарлет» SC -043
Комбайн кухонный «KEUWOOD»
Блендер «Массар»
Ванна для обработки яиц
Стол пристенный
Ванная для мытья посуда
Тумба напольная
Витрина стеклянная выставочная
Стулья
Стол рабочий
Раковина для мытья рук
Вентиляция

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Шкаф для хранения спецодежды
Весы электронные

Аппарат Су вид
Аппарат шоковой заморозки
Вакуум аппарат
Плиты индукционные
Соковыжималка электрическая
Соковыжималка для цитрусовых

- образцы моющих: «Ника-2», сода кальцинированная; дезинфицирующих: хлорная известь 10% раствор исходный; дезинсекционных: сетки на окнах, дератизационных средств: капканы;
-оборудование и инвентарь для пищевого производства
- набор посуды для приготовления дезинфицирующих растворов:

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина, З. П.. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З.П.Матюхина,– М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/ Л.В.Мармузова, – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 160 с.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.Г.Дубцов, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
7.И.И.Потапова «Калькуляция и учет» Москва Издательский центр «Академия» 2014

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
4. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2002 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Национальный стандарт Российской Федерации

9. - Электронные ресурсы

10.- а) локального доступа

11. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» [Электронный ресурс]: Т.А.Лаушкина 2018 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

12. «Товароведение пищевых продуктов» [Электронный ресурс]: З.П.Матюхина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
13. «Техническое оснащение и организация рабочего места» [Электронный ресурс]: Г.Г.Лутошкина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
14. «Калькуляция и учет в общественно питании» [Электронный ресурс]: И.А.Самулевич 2015 Издание пригодно для изучения как преподавателям, так и учащимся.
15. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» [Электронный ресурс]: И.П.САМОРОДОВА 2015 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
16. «Приготовление блюд из овощей и грибов» [Электронный ресурс]: Е.И.Соколова 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
17. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» [Электронный ресурс]: Т. Ю. ШИТЯКОВА, Т.А.КАЧУРИНА, Т.А.СОПАЧЕВА 2016 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
18. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум [Электронный ресурс]: И.П.Самородова 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
19. Практикум «Приготовление блюд из рыбы». [Электронный ресурс]: Т.А.Качурина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
20. «Приготовление супов и соусов». [Электронный ресурс]: Н.И.Дубровская Учебник 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
21. «Приготовление супов и соусов». [Электронный ресурс]: Н.И.Дубровская Практикум 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
22. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. [Электронный ресурс]: Г.П.СЕМИЧЕВА Учебник 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
23. Приготовление, оформление И подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». [Электронный ресурс]: Г.П.СЕМИЧЕВА Учебник 2019 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
24. «Приготовление сладких блюд и напитков» [Электронный ресурс]: А. В. СИНИЦЫНА, Е. И. СОКОЛОВА 2016 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения			Основные показатели оценки результат	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК и ОК формированию которых способствует УД	**освоенные умения**	**усвоенные знания**		
ОК 1-7, 9, 10 ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***	У 1 - Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	З 1 - Виды учета, требования, предъявляемые к учету; З 2 - Задачи бухгалтерского учета; З 3 - Предмет и метод бухгалтерского учета; З 4 - Элементы бухгалтерского учета; З 5 - Принципы и формы организации бухгалтерского учета З 6 - Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	З1 Понимание задач предмета и методов бухгалтерского учета. З1 Знание хозяйственной деятельности предприятия общественного питания З1 Знание основных нормативных документов, определяющих порядок организации и ведения бухгалтерского учета З4 Знание документального оформления поступления и отпуска продуктов из кладовой З4 Организацию количественного учета продуктов в кладовой , порядок ведения товарной книги З5 Понимание задач учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов З5 Знание документального оформления и отпуска готовых блюд из производства, с раздачи З5 Знание учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли З6 Знание товарных потерь и порядок проведения	**кущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ПЗ №1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. № 4 ПЗ № 2Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.№ 5 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: №1** Решение задач на расчет расхода сырья №2Составление калькуляционных карточек **1.3.Рубежный контроль:** **Тестирование по теме «Учет сырья и готовой продукции»** **1.4.Промежуточная аттестация**

			инвентаризации продуктов и тары в кладовой и производстве, ее документальное оформление У1 Умение Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур. Применение полученных Знаний У1 Умение составлять первичные документы, Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день. Применение полученных Знаний У1 Умение выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовую продукцию, передаваемые на реализацию. Применение полученных Знаний У1 Умение оформлять документы по результатам инвентаризации. Применение полученных Знаний. У1 Умение составлять калькуляционную карту. Применение полученных знаний.	**Зачет. «Основы калькуляции и учета»**
ОК 1-7, 9, 10 ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5***	У 2 - Составлять товарный отчет за день;	З 7 - Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на	З1 Понимание задач предмета и методов бухгалтерского учета. З1 Знание хозяйственной деятельности предприятия общественного питания	**кущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных**

ПК 5.1-5.5		современном этапе; З 8 - Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; З 9 - Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; З 10 - Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;	З1 Знание основных нормативных документов, определяющих порядок организации и ведения бухгалтерского учета З4 Знание документального оформления поступления и отпуска продуктов из кладовой З4 Организацию количественного учета продуктов в кладовой , порядок ведения товарной книги З5 Понимание задач учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов З5 Знание документального оформления и отпуска готовых блюд из производства, с раздачи З5 Знание учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли З6 Знание товарных потерь и порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и производстве, ее документальное оформление У1 Умение Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур. Применение полученных Знаний У1 Умение составлять первичные документы, Оформлять	**лабораторных работ** ПЗ №1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. № 4 ПЗ № 2Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.№ 5 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: №1** Решение задач на расчет расхода сырья №2Составление калькуляционных карточек **1.3.Рубежный контроль:** **Тестирование по теме «Учет сырья и готовой продукции»** **1.4.Промежуточная аттестация** **Зачет. «Основы калькуляции и учета»**

			документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день. Применение полученных Знаний У1 Умение выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовую продукцию, передаваемые на реализацию. Применение полученных Знаний У1 Умение оформлять документы по результатам инвентаризации. Применение полученных Знаний. У1 Умение составлять калькуляционную карту. Применение полученных знаний.	
ОК 1-7, 9, 10 ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***	У 3 - Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	З 18 -Понятие и виды товарных потерь, методику их списания;	З1 Понимание задач предмета и методов бухгалтерского учета. З1 Знание хозяйственной деятельности предприятия общественного питания З1 Знание основных нормативных документов, определяющих порядок организации и ведения бухгалтерского учета З4 Знание документального оформления поступления и отпуска продуктов из кладовой З4 Организацию количественного учета продуктов в кладовой ,	**кущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ПЗ №1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. № 4 ПЗ № 2Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной

			порядок ведения товарной книги З5 Понимание задач учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов З5 Знание документального оформления и отпуска готовых блюд из производства, с раздачи З5 Знание учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли З6 Знание товарных потерь и порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и производстве, ее документальное оформление У1 Умение Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур. Применение полученных Знаний У1 Умение составлять первичные документы, Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день. Применение полученных Знаний У1 Умение выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовую продукцию, передаваемые на реализацию. Применение полученных Знаний	продукции и полуфабрикатов на производстве.№ 5 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: №1** Решение задач на расчет расхода сырья №2Составление калькуляционных карточек **1.3.Рубежный контроль:** **Тестирование по теме «Учет сырья и готовой продукции»** **1.4.Промежуточная аттестация** **Зачет. «Основы калькуляции и учета»**

			У1 Умение оформлять документы по результатам инвентаризации. Применение полученных Знаний. У1 Умение составлять калькуляционную карту. Применение полученных знаний.	
	У 4 - Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	З 13 - Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; З 22 - Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;	З2 знание построения, структуры сборника рецептур блюд и кулинарных изделий З2 знание нормативов вложения массой брутто и нетто, варианты закладки З2 понимание сезонных корректировок закладки сырья З2 знание выхода готовых блюд и кулинарных изделий У1 Умение Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур. Применение полученных Знаний	**кущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ПЗ№ 1 Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья №1 ПЗ№2 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день№2 ПЗ № 3Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.№3 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: №1**

				Решение задач на расчет расхода сырья №2Составление калькуляционных карточек **1.3.Рубежный контроль:** **Тестирование по теме «Ценообразование в общественном питании»** **1.4.Промежуточная аттестация** **Зачет. «Основы калькуляции и учета»**
	У 5 - Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	З 11 - Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;	З3 Знание понятия цены и торговой наценки , ее назначение и порядок установления З3 Знание калькуляции, ее назначение , заполнение, срок действия З3 Знание калькуляции, ее назначение , заполнение, срок действия З3 Знание порядка определения цен на товары и полуфабрикаты З3 Знание наряд-заказа, порядок составления	**кущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ПЗ№ 1 Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья №1 ПЗ№2 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день№2 ПЗ № 3Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские

				изделия. Оформление калькуляционных карточек.№3 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: №1** Решение задач на расчет расхода сырья №2Составление калькуляционных карточек **1.3.Рубежный контроль:** **Тестирование по теме «Ценообразование в общественном питании»** **1.4.Промежуточная аттестация** **Зачет. «Основы калькуляции и учета»**
	У 6 -Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	З 14 -Правила документального оформления движения материальных ценностей; З 15 - Источники поступления продуктов и тары; З 16 - Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и	З1 Понимание задач предмета и методов бухгалтерского учета. З1 Знание хозяйственной деятельности предприятия общественного питания З1 Знание основных нормативных документов, определяющих порядок организации и ведения бухгалтерского учета З4 Знание документального оформления поступления и отпуска продуктов из кладовой З4 Организацию количественного учета продуктов в кладовой , порядок ведения товарной книги З5 Понимание задач учета	**кущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ПЗ №1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. № 4 ПЗ № 2Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной

		отпущенных товаров; З 17 - Методику осуществления контроля за товарными запасами; З 18 -Понятие и виды товарных потерь, методику их списания; З 19 -Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; З 20 - Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; З 21 - Порядок оформления и учета доверенностей;	отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов З5 Знание документального оформления и отпуска готовых блюд из производства, с раздачи З5 Знание учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли З6 Знание товарных потерь и порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и производстве, ее документальное оформление У1 Умение Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур. Применение полученных Знаний У1 Умение составлять первичные документы, Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день. Применение полученных Знаний У1 Умение выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовую продукцию, передаваемые на реализацию. Применение полученных Знаний У1 Умение оформлять документы по результатам инвентаризации.	продукции и полуфабрикатов на производстве.№ 5 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: №1** Решение задач на расчет расхода сырья №2Составление калькуляционных карточек **1.3.Рубежный контроль:** **Тестирование по теме «Учет сырья и готовой продукции»** **1.4.Промежуточная аттестация** **Зачет. «Основы калькуляции и учета»**

			Применение полученных Знаний. У1 Умение составлять калькуляционную карту. Применение полученных знаний.	
	У 7 - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	З 25 - Виды и правила осуществления кассовых операций; З 26 - Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;	З1 Понимание задач предмета и методов бухгалтерского учета. З1 Знание хозяйственной деятельности предприятия общественного питания З1 Знание основных нормативных документов, определяющих порядок организации и ведения бухгалтерского учета З4 Знание документального оформления поступления и отпуска продуктов из кладовой З4 Организацию количественного учета продуктов в кладовой , порядок ведения товарной книги З5 Понимание задач учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов З5 Знание документального оформления и отпуска готовых блюд из производства, с раздачи З5 Знание учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли З6 Знание товарных потерь и порядок проведения инвентаризации продуктов и тары	**кущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ПЗ №1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. № 4 ПЗ № 2Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.№ 5 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: №1** Решение задач на расчет расхода сырья №2Составление калькуляционных карточек **1.3.Рубежный контроль:** **Тестирование по теме «Учет сырья и готовой продукции»** **1.4.Промежуточная аттестация**

			в кладовой и производстве, ее документальное оформление У1 Умение Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур. Применение полученных Знаний У1 Умение составлять первичные документы, Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день. Применение полученных Знаний У1 Умение выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовую продукцию, передаваемые на реализацию. Применение полученных Знаний У1 Умение оформлять документы по результатам инвентаризации. Применение полученных Знаний. У1 Умение составлять калькуляционную карту. Применение полученных знаний.	**Зачет. «Основы калькуляции и учета»**
	У 8 - Принимать оплату наличными деньгами;	З 23 - Правила торговли; З 24 - Виды оплаты по платежам; З 25 - Виды и правила осуществления	З1 Понимание задач предмета и методов бухгалтерского учета. З1 Знание хозяйственной деятельности предприятия общественного питания З1 Знание основных нормативных	**кущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ**

		кассовых операций; З 26 - Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; З 27 - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	документов, определяющих порядок организации и ведения бухгалтерского учета З4 Знание документального оформления поступления и отпуска продуктов из кладовой З4 Организацию количественного учета продуктов в кладовой , порядок ведения товарной книги З5 Понимание задач учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов З5 Знание документального оформления и отпуска готовых блюд из производства, с раздачи З5 Знание учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли З6 Знание товарных потерь и порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и производстве, ее документальное оформление У1 Умение Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур. Применение полученных Знаний У1 Умение составлять первичные документы, Оформлять документы на отпуск готовых	ПЗ №1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. № 4 ПЗ № 2Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.№ 5 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: №1** Решение задач на расчет расхода сырья №2Составление калькуляционных карточек **1.3.Рубежный контроль:** **Тестирование по теме «Учет сырья и готовой продукции»** **1.4.Промежуточная аттестация** **Зачет. «Основы калькуляции и учета»**

			изделий, составлять товарный отчет за день. Применение полученных Знаний У1 Умение выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовую продукцию, передаваемые на реализацию. Применение полученных Знаний У1 Умение оформлять документы по результатам инвентаризации. Применение полученных Знаний. У1 Умение составлять калькуляционную карту. Применение полученных знаний.	
	У 9 - Принимать и оформлять безналичные платежи;	З 23 - Правила торговли; З 24 - Виды оплаты по платежам; З 25 - Виды и правила осуществления кассовых операций; З 26 - Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; З 27 - Правила поведения, степень ответственности за	З1 Понимание задач предмета и методов бухгалтерского учета. З1 Знание хозяйственной деятельности предприятия общественного питания З1 Знание основных нормативных документов, определяющих порядок организации и ведения бухгалтерского учета З4 Знание документального оформления поступления и отпуска продуктов из кладовой З4 Организацию количественного учета продуктов в кладовой , порядок ведения товарной книги З5 Понимание задач учета отпуска готовых изделий из кухни	**кущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ПЗ №1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. № 4 ПЗ № 2Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на

		правильность расчетов с потребителями.	и кондитерских цехов З5 Знание документального оформления и отпуска готовых блюд из производства, с раздачи З5 Знание учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли З6 Знание товарных потерь и порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и производстве, ее документальное оформление У1 Умение Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур. Применение полученных Знаний У1 Умение составлять первичные документы, Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день. Применение полученных Знаний У1 Умение выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовую продукцию, передаваемые на реализацию. Применение полученных Знаний У1 Умение оформлять документы по результатам инвентаризации. Применение полученных Знаний.	производстве.№ 5 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: №1** Решение задач на расчет расхода сырья №2Составление калькуляционных карточек **1.3.Рубежный контроль: Тестирование по теме «Учет сырья и готовой продукции»** **1.4.Промежуточная аттестация** **Зачет. «Основы калькуляции и учета»**

			У1 Умение составлять калькуляционную карту. Применение полученных знаний.	
ОК 1-7, 9, 10 ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***	У 10 - Составлять отчеты по платежам.	З 24 - Виды оплаты по платежам;	З1 Понимание задач предмета и методов бухгалтерского учета. З1 Знание хозяйственной деятельности предприятия общественного питания З1 Знание основных нормативных документов, определяющих порядок организации и ведения бухгалтерского учета З4 Знание документального оформления поступления и отпуска продуктов из кладовой З4 Организацию количественного учета продуктов в кладовой , порядок ведения товарной книги З5 Понимание задач учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов З5 Знание документального оформления и отпуска готовых блюд из производства, с раздачи З5 Знание учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли З6 Знание товарных потерь и порядок проведения	**кущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ПЗ №1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. № 4 ПЗ № 2Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.№ 5 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: №1** Решение задач на расчет расхода сырья №2Составление калькуляционных карточек **1.3.Рубежный контроль:** **Тестирование по теме «Учет сырья и готовой продукции»**

			инвентаризации продуктов и тары в кладовой и производстве, ее документальное оформление У1 Умение Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур. Применение полученных Знаний У1 Умение составлять первичные документы, Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день. Применение полученных Знаний У1 Умение выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовую продукцию, передаваемые на реализацию. Применение полученных Знаний У1 Умение оформлять документы по результатам инвентаризации. Применение полученных Знаний. У1 Умение составлять калькуляционную карту. Применение полученных знаний.	**1.4.Промежуточная аттестация** **Экзамен «Основы калькуляции и учета»**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж. Нимаев
Приказ № 86/1
от « 06 » 09 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Срок освоения ППКРС –2 года 10 месяцев
Форма обучения – очная
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ
2024

ОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[13]	**Умения**	**Знания**

.

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	36
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Самостоятельная работа[14]	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[15], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1	**Нормативно правовая база охраны труда**	**12**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок		

[15] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ	**2**	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	**2**	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охра-		
	не труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения	*	
Тема 1.3. Организация	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права,		

охраны труда в организациях, на предприятиях	функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	**-**	
Раздел 2	**Условия труда на предприятиях общественного питания**	**8**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.1 **Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы**	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов,		

	свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	**2**	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда	**-**	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий	**2**	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный	*****	

	травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		
Раздел 3	**Электробезопасность и пожарная безопасность**	**14**	
Тема 3.1 Электробезопасность	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	**-**	
Тема 3.2 Пожарная	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-7, ОК** ОК 01-07,
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база:		

безопасность	ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика практических занятий	**4**	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания	**-**	
Тема 3.3	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07,

Требования безопасности к производственному оборудованию	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	**-**	
Всего:		**36**	

3. *УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург :

Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/105149

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152591 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450689 (дата обращения: 01.11.2021).

5. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146630 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152599 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[16]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**

[16] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж. Нимаев
Приказ № 86/1
от « 06 » 09 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Срок освоения ППКРС –2 года 10 месяцев
Форма обучения – очная
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС ЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[17]	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

[17] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления

	Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive,

		Present, Past, Future Perfect

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**36**
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа[18]	**-**
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет	

.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[19], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**Содержание учебного материала**		
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки	**10**	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов,		

[19] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	– выполнение грамматических упражнений		
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		
	Самостоятельная работа обучающихся – сочинение на тему «Работа кухни»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление меню ресторана, кафе		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» **Г**рамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		

Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	– освоение лексического материала по темам 4,5, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		

	Самостоятельная работа обучающихся: – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов		ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 9. **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	Самостоятельная работа обучающихся – подготовить презентации по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов		
	Всего	**36**	

3. *УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.
5. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/148964 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148121 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 . Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/86151

4 . Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87787

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492764 (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицинский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[20]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; диктантов;
перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена	Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:

существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect		-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

Общие умения: – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; – осуществлять запрос и обобщение информации; – обращаться за разъяснениями; – выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) – к высказыванию собеседника,	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических	

свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); – поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); – завершать общение Монологическая речь: – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.	
Письменная речь – небольшой рассказ (эссе);	Незначительное количество	

– заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом Аудирование: – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию Чтение: – извлекать необходимую,	ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходи-мую/интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении,	

интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж. Нимаев
Приказ № 86/1
от « 06 » 09 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Срок освоения ППКРС –2 года 10 месяцев
Форма обучения – очная
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[21]	Умения	Знания
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения;	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства;

[21] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при ис- полнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	18
самостоятельная работа[22]	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[23], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		**4**	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)		
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке		
	Обеспечение безопасности при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во		

[23] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	2	
Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи		
	Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран		
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей		
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти		
	Тематика практических занятий	2	
	Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи		
Раздел 3. Основы военной службы		**26**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09,
Тема 3.1. Основы обороны	**Содержание учебного материала**		
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.		

государства. Военная доктрина Российской Федерации	Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	10	ОК 10
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России		
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	Тематика практических занятий	16	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем		
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		**36**	

3. *УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. —

362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492045 (дата обращения: 17.01.2022).

5. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491016 (дата обращения: 17.01.2022).

6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 17.01.2022).

8. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. – Москва: Академия, 2020. – 208 с.

9. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574

10. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492

11. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2021. – 368 с.

12. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

https://urait.ru/bcode/491731 (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: https://www.mchs.gov.ru/.
2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. – URL: https://uisrussia.msu.ru/
3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. – URL: https://rusneb.ru/
4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: http://bzhde.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[24]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Освоенные умения:		

[24] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Знания:		

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последст-	Полнота ответов, точность формули-ровок, не менее 75%	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного

вий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в	правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж. Нимаев
Приказ № 86/1
от « 06 » 09 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура»

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Срок освоения ППКРС –2 года 10 месяцев
Форма обучения – очная
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ОК 08-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[25]	**Умения**	**Знания**
ОК 01-06, ОК 08-10	использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа[26]	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6

26

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[27], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-06, ОК 08-10
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха		
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности , формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма		
Тема 2. Общая физическая	**Содержание учебного материала**	**6** **-**	ОК 01-06, ОК 08-10
	1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания.		

[27] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

подготовка	Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами		
	Подвижные игры различной интенсивности		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Тема 3. Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**6** **-**	ОК 01-06, ОК 08-10
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей		
Тема 4. Спортивные игры	**Содержание учебного материала**	**4** -	ОК 01-06, ОК 08-10
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра**.** **Волейбол.** Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя		

	боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра **Футбол.** Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. **Бадминтон.** Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контрата- кующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра. **Настольный теннис.** Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		

Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-06, ОК 08-10
	Краткие сведения о развитии гимнастики. 1 Строевые упражнения посторенние в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9 Опорный прыжок	-	
	Тематика практических занятий **Аэробика (девушки)** Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.	**6**	
	-воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. **Атлетическая гимнастика (юноши):** Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнасти кой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической		

	гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Тема 6. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**	**6** -	ОК 01-06, ОК 08-10
	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.		
	Тематика практических занятий	**6**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.		

	3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	**6** -	ОК 01-06, ОК 08-10
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	Тематика практических занятий	**6**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессиональноприкладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
Промежуточная аттестация		**6**	
Всего:		**40**	

3. *УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен спортивный комплекс.

Средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; многофункциональный принтер; музыкальный центр.

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 17.01.2022).
2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: https://book.ru/book/918083 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.
3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491838 (дата обращения: 17.01.2022).
4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77006
5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

https://urait.ru/bcode/453245 (дата обращения: 17.01.2022).

6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156624 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489849 (дата обращения: 17.01.2022).

8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151215 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

10. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156380 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:https://book.ru/book/941736 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:https://book.ru/book/925957 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: https://minsport.gov.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[28]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**

[28] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в	**Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом

целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры.** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по

		спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гим настики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж.Нимаев
Приказ №____
« » 20___

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **9**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 43.01.09 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании; при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

ПО 1 - подготовки, уборки рабочего места;

ПО 2 - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 3 - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

ПО 4 - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ПО 5 - ведения расчетов с потребителями

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания

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	У 1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У 2 - распознавать недоброкачественные продукты; У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекват-	**З 1** - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); **З 2** - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; **З 3** - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; **З 4** - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; **З 5** - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

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	ного применения пряностей и приправ; У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**ОУ1.1.** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; **ОУ1.2.** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; **ОУ1.3.** определять этапы решения задачи; **ОУ1.4. выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;** **ОУ1.5.** составить план действия; определить необходимые ресурсы; **ОУ1.6.** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; **ОУ1.7. реализовать составленный план;** **ОУ1.8.** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**ОЗ.1.1актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;** **ОЗ.1.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;** **ОЗ.1.3** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; **ОЗ.1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;** **ОЗ.1.5** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	**ОУ2.1.** определять задачи для поиска информации; **ОУ2.2.** определять необходимые источники информации; **ОУ2.3.** планировать процесс поиска; **ОУ2.4. структурировать получаемую информацию;** **ОУ2.5.** выделять наиболее значимое в перечне информации;	**ОЗ.2.1**номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; **ОЗ.2.2приемы структурирования информации;** **ОЗ.2.3формат оформления результатов поиска информации**

	ОУ2.6. оценивать практическую значимость результатов поиска; ОУ2.7. оформлять результаты поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**ОУ3.1.** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; **ОУ3.2.** применять современную научную профессиональную терминологию; **ОУ3.3.** определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	**О3.3.1**содержание актуальной нормативно-правовой документации; **О3.3.2.**современная научная и профессиональная терминология; **О3.3.3.**возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**ОУ4.1.** организовывать работу коллектива и команды; **ОУ4.2.** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	**О3.4.1**психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; **О3.4.2**основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**ОУ5.1.** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; **ОУ5.2.** проявлять толерантность в рабочем коллективе	**О3.5.1** особенности социального и культурного контекста; **О3.5.2 правила оформления документов и построения устных сообщений.**
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**ОУ6.1.** описывать значимость своей профессии	**О3.6.1** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; **О3.6.2** значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	**ОУ7.1.** соблюдать нормы экологической безопасности; **ОУ7.2. определять направления ресурсосбережения в рамках профессио-**	**О3.7.1** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; **О3.7.2 основные ресурсы, задействованные в про-**

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**нальной деятельности по профессии.**	**фессиональной деятельности;** **ОЗ.7.3 пути обеспечения ресурсосбережения**
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**ОУ8.1** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; **ОУ8.2** применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; **ОУ8.3** пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	**ОЗ.8.1** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; **ОЗ.8.2** основы здорового образа жизни; **ОЗ.8.3** условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; **ОЗ.8.4** средства профилактики перенапряжения
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**ОУ10.1.** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; **ОУ10.2.** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; **ОУ10.3.** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; **ОУ10.4**кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); **ОУ10.5** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**ОЗ.10.1** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; **ОЗ.10.2** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); **ОЗ.10.3** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; **ОЗ.10.4** особенности произношения; **ОЗ.10.5** правила чтения текстов профессиональной направленности

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР) результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования:

Коды	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 17	Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие
ЛР 20	Использующий знания по финансовой грамотности, планирующий предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 21	Использующий информационные технологии в профессиональной деятельности
ЛР 31	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому, кто в ней нуждается

[1] *Приводятся коды ОК, ПК, личностных результатов, которые необходимы для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания*

1.3. Распределение часов вариативной части

1.3.1. Вариативная часть составляет – 16 часов на МДК 01.01

1.3.2. ***Использование часов вариативной части ППКРС***

Методы, которые использовались при формировании структуры и содержания вариативной части:

Изучение профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»; консультирование с ведущими специалистами ПОП г.Улан-Удэ

№ п	Дополни-тельные профессио-	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Обоснова-ние включе-ния в про-	Темы занятий	Кол-во часов

	нальные и общие компетенции		**грамму**		
1	ПК 1.1. ПК 1.2.	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол Протокол № 1 от 15.09.2024 г.	1. Значение ПМ для осуществления профессиональной деятельности повара. Цели и задачи изучения модуля. Требования к освоению модуля. Организация самостоятельной деятельности студента по освоению модуля. Информационно-методическое обеспечение модуля	
2	ПК 1.1. ПК 1.2.	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол Протокол № 1 от 15.09.2024 г.	Освоение правил безопасной эксплуатации куттера № 6	
	ПК 1.1. ПК 1.2.	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологиче-	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол Протокол № 1 от 15.09.2024 г.	Работа со Сборником рецептур	

		ского оборудования и правил ухода за ним;			
				Всего	16

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 556 334

Из них на освоение МДК 98 100

на практики учебную 252 72 и производственную 180 144

СРС – 2 часа по МДК 01.01

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	**Всего часов**	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	**Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**34**	**32**	20	-	-	2
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**58**	**58**	38	72	144	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	**216**			**72**	**144**	
	Экзамен по модулю	**18**					
	Консультации	**8**					
	Всего:	**334**	**90**	**58**	**72**	**144**	**2**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*	*№ занятия*	*Календарные сроки*	*Объем часов*	*Уровень освоения*	*Освоенные ПК и ОК*
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	
Введение в программу модуля						
	Содержание					
	1. **Значение ПМ для осуществления профессиональной деятельности повара**. Цели и задачи изучения модуля. Требования к освоению модуля. Организация самостоятельной деятельности студента по освоению модуля. **Информационно-методическое обеспечение модуля.** **Входной контроль по модулю.**	**1**	**Сент.**	**1**		
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента						
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов						
	Содержание	**1**		1		
Тема 1.1. *Характеристика процессов обработки сырья, приго-*	2 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.		Сент.		2	ПК 1.1; У1; У2; З1 ОК 1,2,7
	Практическая работа не предусмотрена					
	Лабораторная работа не предусмотрена					
	Контрольная работа не предусмотрена					

товления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**						
	3	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	**2-3**	Сент.	2	3	ПК 1.1; У1; У2; 31 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР 20 ЛР 21 , ЛР 31
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практическая работа не предусмотрена						
	Контрольная работа не предусмотрена						
	Содержание		**4**	Сент.	1		
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов*	1	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ				2	ПК 1.1; У1; У2; 31 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР 20 ЛР 21 , ЛР 31
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.					
	Практическая работа не предусмотрена						
	Контрольная работа не предусмотрена						
	Лабораторная работа		5-6	Сент.	2		
	1.	Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов № 1				3	
	Содержание						
	3.	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	7-8	Сент.	2		ПК 1.1; У1; У2; 31 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР 20 ЛР 21,ЛР 31

		Лабораторная работа					
	1	Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезательной машины) № 1	9-10	Сент.	2		
		Практическая работа не предусмотрена					
		Контрольная работа не предусмотрена					
		Содержание					
Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них*	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	11	Сент.	1 1	2 2	ПК 1.1; У1; У2; 31 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	12	Сент.			
	3	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними					
		Лабораторная работа				3	
	1	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы № 2	13-14	Сент.	2	3 3	ПК 1.1; У1; У2; 31 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2	Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины № 3	15-16	Сент.	2		

	3	Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки, куттера № 4	17-18	Сент.	2		
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них*	**Содержание**						
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	19	Сент.	1	2	ПК 1.1;У1; У2; 31 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них					
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрена						

	Содержание						
	1.	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	20	Сент.		2	ПК 1.1; У1; У2; 31 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			2		
	Лабораторные работы					3	
	1	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика № 5	21-22	Сент.	2		ПК 1.1; У1; У2; 31 ОК 1,2,7

					2		ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2	Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы № 6	23-24	Сент.			
	3	Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера № 7	25-26	Сент.		3	
	Практические занятия						
		Работа со Сборником рецептур на расчет расхода сырья	27-30	Сент.	4	3	
	Контрольная работа		31-32	Сент.	2	3	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Откуда пришли к нам огурцы? Когда их называют корнишонами и пикулями? 2. Филетированне целой рыбы (плоской, круглой, через брюшко). 3. Морские водоросли в кулинарии.			**2**	**3**			ПК 1.1; У1; У2; 31 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
Тематика курсовых работ (проектов) не предусмотрена					-		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) не предусмотрена					-		
Всего			***34***				

1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*	*№ занятия*	*Календарные сроки*	*Объем часов*	*Уровень освоения*	*Освоенные ПК и ОК*
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него					
	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
	Содержание					
Тема 2.1 *Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов*	1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1-2	Окт.	2	2	ПК 1.2; У2; У4; З2; ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2 Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы ми-	3-4	Окт.	2		ПК 1.2;У2; У4; З2; ОК1,2, 7

		нимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов					ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	3	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения					
	Лабораторная работа						
	1	**Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	5-8	Окт.	4	3	ПК 1.2; У2; У4; З2; ОК1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
Тема 2.2. *Обработка рыбы и нерыбного водного сырья*	2	**Лабораторная работа 2.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	9-12	Окт.	4	3	
	Практическая работа						
	Работа со Сборником рецептур		13-14	Окт.	2		
	Контрольная работа не предусмотрена						
	Содержание						

Тема 2.3 *Приготовление полуфабрикатов из рыбы*	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	**15**	Окт.	1	2	ПК 1.2; У2; У4; З2; ОК1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья				2	ПК 1.2;У2; У4; З2; ОК1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	3	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	**16**	Окт.	1	2	
	4	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	**17**	Окт.	1	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практическая работа не предусмотрена						
	Контрольная работа не предусмотрена						
	Содержание						

Тема 2.4 *Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов*	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	18	Окт.	1	2	
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики (из омуля), мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	19	Окт.	1		ПК 1.3; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	3	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	20	Окт.	1		
	Практическая работа						
	Работа со Сборником рецептур		21-22	Окт.	2		3
Тема 2.5 *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов*	**Контрольная работа** не предусмотрена						
	Лабораторная работа			Окт.			
	1	***Лабораторная работа 3.*** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	23-26		4	3	ПК 1.3; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2	***Лабораторная работа 4.*** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	27-30	Окт.	4	3	ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17,

							ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	3	***Лабораторная работа 5.*** Обработка нерыбного водного сырья	31-34	Окт.	4	3	
	Содержание						
	1	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.*	35	Окт.	1	2	ПК 1.3; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.				2	
	3	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	36	Окт.	1		ПК 1.3; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	4	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	37	Окт.	1	2	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5

							ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
		Лабораторная работа не предусмотрена					
		Практическая работа не предусмотрена					
		Контрольная работа не предусмотрена					
		Содержание				2	
	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	38	Окт.	1		ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 Р21, ЛР 31
	2	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	39	Окт.	1	2	
	3	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	40	Окт.	1	2	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17,

							ЛР20 Р21, ЛР 31
	Практическая работа						
		Работа со Сборником рецептур	41-42	Окт.	2	3	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	Лабораторная работа						
	1	***Лабораторная работа 6.*** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	43-46	Окт.	4	3	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2	***Лабораторная работа 7.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без**.**	47-48	Окт.	2	3	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**						
	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	49	Окт.	1	2	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5

							ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.					
	Практическая работа не предусмотрена						
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**						
	1	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	50	Окт.	1	2	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		Окт.		2	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20

							ЛР21, ЛР 31
	3	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.					
	Практические занятия не предусмотрена						
	Контрольная работа не предусмотрена						

	Лабораторные работы						
	1	***Лабораторная работа 8.*** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	51-52	Окт.	2	3	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	2.	***Лабораторная работа 9.*** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	53-56	Окт.	4	3	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
	Комплексный дифференцированный зачет по МДК 01.01 и МДК 01.02		57-58	Окт.	2	3	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
Учебная практика В иды работ				Январь	**72**	3	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31
1.- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка					**6**	3	

к очистке; очистка, нарезка. -Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. -Определение процентов отходов, хранение.					
2.- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. - Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка. - Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров - Определение процента отходов, хранение, требование к качеству			**6**	3	
3.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш», - Требования к качеству. Сроки хранения.			**6**	3	
4.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы, -Требование к качеству. Сроки хранения			**6**	3	
5.-Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы и полуфабрикатов из нее: кнели -Требование к качеству. Сроки хранения.			**6**		
6.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ростбиф; шпигованное мясо. - Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: отбивные, Бифштекс. - Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Поджарка, мясо для шашлыка. Требование к качеству. Сроки хранения			**6**	3	
7.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб Требование к качеству. Сроки хранения.			**6**	3	
8.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы			**6**	3	

- Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты, биточки, шницель, рулет Требование к качеству. Сроки хранения.					
9.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Заправка птицы в одну и две нитки - Механическая кулинарная разделка птицы			**6**	3	
10.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по- киевски, рулет из курицы Требование к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.			**6**	3	
11.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения.			**6**	3	
12.-Подготовка рабочего места, инвентаря для работы -Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: -Рагу из кролика, -Котлеты натуральные из дичи Требование к качеству. Сроки хранения.			**6**	3	
Тематика курсовых работ (проектов) не предусмотрена			-		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) не предусмотрена			-		
Производственная практика ПМ 01 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней		**Февр.**	**144**	3	ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7 ЛР 13,ЛР 14 ЛР 17, ЛР20 ЛР21, ЛР 31

	птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос					
	Консультации	**8**				
	Экзамен по модулю	**18**				
	Всего	**334**				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. ***Материально-техническое обеспечение учебные кабинеты:***

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; - Товароведения продовольственных товаров;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства; - лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

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

- посадочные места по количеству обучающихся –32
- рабочее место преподавателя (компьютеризованное) -1
  - классная доска; муляжи овощей;
  - наглядные пособия (комплект плакатов «Приготовление блюд из овощей и грибов»);
  - комплект технологических карт «Приготовление блюд из овощей и грибов

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и интерактивная доска

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.
2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.
3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.
4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7
5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель.
6. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.
7. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2024.

Оборудование «Учебный кондитерский цех»:

- Рабочие места обучающихся в количестве – 5 рабочих мест
- Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ
- Стол подставка под пароконвектомат
- Плита индукционная стационарная 4 греющих поверхности

- Холодильный шкаф объем 300л., 5 полок

- Блендер ручной погружной: блендер+насадка, измельчитель+насадка , венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан
- Планетарный миксер: Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик Лопатка для смешивания.
- Стол производственный Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м.,
- Стеллаж 800x500x1800 материал металл, 4-х уровня
- Мойка односекционная со столешницей 1000x600x850 материал металл
- Смеситель холодной и горячей воды
- Весы настольные электронные Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
- Весы для молекулярной кухни. Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
- Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110

Перечень инструментов

- Гастроемкости из нержавеющей стали: GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место). GN 1/1 530x325x20 мм
- Набор ножей поварская тройка
- Лопатка силиконовая
- Молоток для отбивания мяса
- Терка 4 грани, материал металл
- Миска металлическая Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт
- Набор кастрюль Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л,5 л.
- Сковорода С антипригарным покрытием, Диаметром 24см
- Сотейник Объемом 0,8 л
- Сотейник Объемом 0,6 л
- Набор разделочных досок с подставкой. Пластик. H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
- Термометр инфракрасный Электронный
- Венчик 240 мм
- Сито для протирания Диаметр от 20-25 см, 7-10 см
- Ножницы для рыбы, птицы
- Овощечистка
- Скалка
- Силиконовый коврик Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C

- Тарелка круглая белая плоская Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями

- Пластиковая урна для мусора по 2 шт на рабочее место
- Мерный стакан Объемом не меньше 1 л. Пластиковый
- Ложки столовые металлические
- Шенуа
- Форма для тартов
- Ложка Шато
- Пинцет
- Набор кондитерских насадок

Перечень расходных материалов:

- Пергамент рулон
- Фольга рулон
- Бумажные полотенца
- Перчатки силиконовые одноразовые
- Плёнка пищевая
- Вакуумные пакеты, разных размеров
- Баллоны с газом для кремера сифона
- Мешки кондитерские одноразовые
- Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов
- Стаканы одноразовые
- Салфетки из нетканого материала
- Полотенца х/б для протирания тарелок
- Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей
- Средство для мытья посуды, 500мл
- Губка для мытья посуды
- Пакеты для мусора

Сырье: продукты в соответствии с заданием, пряности и приправы.

Реализация профессионального модуля осуществляет обязательную производственную практику, проводимую концентрированно.

4.2. ***Информационное обеспечение***

обучения Нормативная документация:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО) и

2. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 9 марта 2022 г. "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148) и
3. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

4. Примерная основная образовательная программа

5. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с

6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
7. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
8. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
9. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
10. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
12. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
13. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).
14. Приказ №464 от 03июля 2024 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

Литература для обучающихся:

Наименование УД и ПМ	Название учебника Авторы	Год издания, изда-тельство	Гриф
ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	Основы микробиологии физиологии питания санитарии и гигиены. Учебник для СПО /Лаушкина Т.А.-М: ИЦ Академия, 2018, 240с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1 Полянская, И. С., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учебник / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. — Москва : КноРус, 2024. — 263 с. — ISBN 978-5-406-11950-1. — URL: https://book.ru/book/950424 (дата обращения: 31.10.2023). — Текст : электронный.	2018	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина. —. 7-е изд., стер. — М, ИЦ Академия, 2017, 336 с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»	Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 320 с. ISBN 978-5-7695-9267-6 https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2014	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»	Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд.стер._М:ИЦ «Академия», 2017, 240 с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

ОП 05 «Основы калькуляции и учета»	Самулевич И.А. Калькуляция и учет в общественном питании ... М.: Издательские решения, 2015. — 480 с.: 222 ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2015	Издание пригодно для изучения как преподавателям, так и учащимся.
ОП 05 «Основы калькуляции и учета»	Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И. И. Потапова. — 9-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2014	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ОП «Рисование и лепка»	«Рисование и лепка кондитерских изделий» / В.А.Коева – Ростов н/Д:Феникс, 2011.- 160с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2011	Учебное пособие
ПМ 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для СПО/ И. П. Самородова. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 190, [1] с. : ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование) https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2015	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ПМ 02	Приготовление блюд из овощей игрибов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 288 с., [16] с. цв. ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ПМ 02	«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева – М.:ИЦ «Академия» », 2017. — 176 с., [16] с. цв. ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2016	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

ПМ 02	И.П.Самородова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ПМ 02	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 128 с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ПМ 02	Приготовление супов и соусов : учебник : для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 128 с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ПМ 02	Приготовление супов и соусов : практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 128 с. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ПМ 03	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. М. : Издательский центр «Академия», 2017 208 с., [8] с. цв. ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2017	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ПМ 03	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 240с., [8] с. цв. ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2019	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

ПМ 04	Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. - М. : ИЦ «Академия», 2016.- 304 с., [16] с. цв. вкл. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2016	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:Учебник /И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова -3-еизд . - М. : ИЦ «Академия», 2014. - 384 с., [16] с. цв. вкл. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1 Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: https://book.ru/book/949507 (дата обращения: 31.10.2023). — Текст : электронный.	2014	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
ПМ 05	Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014 — 336 с, [8] с. цв. ил. https://disk.yandex.ru/d/E_ApE440Mp_5Dg?w=1	2014	Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
Нормативные документы	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «02» августа 2013г. № 798 (ред. От 09.04.2015) https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71476300/	2015	

	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148) https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=419966	2022	
	Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940) https://base.garant.ru/71198354/	2015	
	Федеральный государственный образовательный стандарт 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) https://base.garant.ru/71576300/	2016	
	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270) https://base.garant.ru/71295906/	2015	
	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО) https://base.garant.ru/70188902/8ef641d3b80ff01d34be16ce9bafc6e0/	2017	

Перечень ресурсов, рекомендованных для организации дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, в том числе электронных библиотечных системах профессии Повар Кондитер

Информация о действующих электронных ресурсах, в том числе электронных библиотечных системах, предоставляемых организациями, осуществляющими издательскую деятельность для системы среднего профессионального образования:

- Электронно-библиотечная система BOOK.RU от правообладателя действует договор № 18508883 (483/1) с 08.01.2023г. – 07.03.2024г. **http://www.book.ru/static/help/**
- Национальная электронная библиотека нэб.рф подключена с 17.04.2018г., https://rusneb.ru/ на безвозмездное использование к объектам НЭБ
- Образовательная платформа «Юрайт» заключен договор от 17.01.2020г. на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ раздел «Легендарные книги» https://urait.ru/news/1064IP
- СПО в ЭБС Знаниум https://new.znanium.com/collections/basic_IP.31.44.94.39
- Официальный сайт Национального центра «Абилимпикс» https://abilympics-russia.ru/
- Федеральный центр электронных образовательных ресурсов - http://fcior.edu.ru
- Инфоурок - https://infourok.ru
- Социальная сеть работников образования - https://nsportal.ru/user/1149020/page/uchebniki-v-elektronnom-variante .

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net

Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

- www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
- https://www.youtube.com/watch?v=ec22JyVuyyU - ХААСП -Ликбез

4.3. *Общие требования к организации образовательного процесса*

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональ-

ных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации «Профессионалы» по компетенции «Поварское и кондитерское дело»

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень основных социальных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики: Г.Улан-Удэ: «Pipls пиццерия; MusicHoll «London»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; ПАБ «Дарвин»; кафе «Бессонница»; кафе «Мономах»; столовая МАУ ДОД ДООЦ «Огонек»; ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе «Урга»; ЗАО «Амта», ЗАО БХП.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации по профессиональному модулю проводятся во внеурочное время, индивидуально с каждым учащимся.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Профессиональный модуль ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» изучается первым.

Обучение носит практико-ориентированный характер: решение задач, решение ситуационных задач. В целях реализации практико-ориентированного обучения на основе модульно-компетентностного подхода при обучении профессии Повар, кондитер используется в образовательном процессе универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и (или) интерактивной доской. Это готовый электронный комплекс, приобретенный техникумом для обучения профессии «Повар, кондитер. Комплекс разработан корпорацией «Диполь», деятельность которой направлена на развитие и активное внедрение в образовательную деятельность современных информационных и коммуникационных технологий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры и мастера, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющие руководство учебной практикой:

Ф.И.О. преподавателя (мастера)	Образование	Квалификация преподавателя	Рабочий разряд (для преподавателей ППКРС)	Дата и место прохождения стажировки
Русина Марина Владимировна - преподаватель профессионального цикла	Высшее, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ	1. Высшая 2. Курсы профессиональнойпереподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1. Диплом ГБПОУ «БМК» о профессиональнойподготовке № 032402727362 (со 02.03.2023 по 28.04.2023) 2. Диплом ГБПОУ «БМК» о профессиональнойпо готовке № 032402727362 (со 02.03.2023 по 28.04.2023)	1. Главный эксперт площадки проведения регионального чемпионата «Абилимпикс» по компетенции «Поварскоедело» Апрель 2024 года 2. Курсы повышения квалификации «Особенностипедагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» от 31.10.2022 3. Курсы повышения квалификации в федеральномгосударственном бюджетномобразовательном учреждениидополнительного про- фессионального образования «Институт развития профессионального образования» «Введение в тифлокомментирование» с 13.03.23 по 17.03.23. г.Москва. 36 часов. 4. Региональный этап всероссийского конкурса педагогических достижений «Мастер года» Диплом 23.03.2023 5. НУТРИЦИОЛОГИЯ 6. «Разработка ОПОП по ФГОС СПО с учетом требованийпрофессиональных стандартов, ФГОС СОО, воспитательной работы в соответствии с актуальной законодательнойбазой» Эксперт ДЭ. Занесена вреестр.

Пушкарская Т.Г.- мастер ПО	Высшее	1. Высшая категория 2. Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1. Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. – 16.06.15г- 4 разряд кондитера, 4 разряд повара 2. Диплом ГБПОУ «БМК» опрофессиональной подготовке № 032402727364 (со 02.03.2023 по 28.04.2023)	1. Удостоверение № 030800020887 Особенностипедагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ(слабослышащие) (с 25.10.2022 по 31.10.2022) 2. Эксперт I Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству РБ «Профессионалы» РБ 02-14.04.2023 3. Эксперт VII регионального чемпионата «Абилимпикс» 5. Главный эксперт Д/Э №100011338 профессия «Повар, кондитер» 43.01.09 «Поварское и кондитерское дело» 43.02.15 (от 20.04.2023год реестр экспертов) 6. Эксперт демонстрационного экзамена и с правом проведения региональных Чемпионатов 7. Нутрициология

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

5.1. *Контроль и оценка результатов освоения МДК 01.01.*

Таблица 5.1

Результаты обучения				*Формы и методы контроля и оценки результатов обучения*
ПК и ОК	***усвоенные знания***	***освоенные умения***	***Практический опыт***	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	-подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий :** ПЗ Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины) № 1 ПЗ Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (овощерезательной машины) № 2 ПЗ Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы № 3 ПЗ Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины № 4 ПЗ Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки № 5 ПЗ Освоение правил безопасной эксплуатации куттера № 6 ПЗ Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро-

			ассортимента; -ведения расчетов с потребителями	лика № 7 ПЗ Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы № 8 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** **СРО №1** Составление слайдовой презентации « Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение», «Полуфабрикаты из рубленной и котлетной массы; порционные полуфабрикаты из мяса и птицы»; интернет-источники. № 1 **СРО № 2**. Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы.№ 2 **1.3. Рубежный контроль:** **Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий по пройденной теме:** «Механическая кулинарная обработка овощей и плодов» 1.4. **Итоговый контроль** Дифференцированный зачет
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения по-	- распознавать недоброкачественные продукты; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рацио-	-подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки различ-	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** ПЗ Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, № 9

	луфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	нального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	ными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями	ПЗ Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера № 10 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** **СРО №1** Составление слайдовой презентации « Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение», «Полуфабрикаты из рубленной и котлетной массы; порционные полуфабрикаты из мяса и птицы»; интернет-источники. № 1 **СРО № 2**. Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы.№ 2 **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. **1.4. Итоговый контроль** Контрольная работа по теме . Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий. «Организация работы повара по обработке сырья»
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -ассортимента, рецептур, требований	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; -проверять качество готовых полуфабри-	-подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмери-	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка

из рыбы и нерыбного водного сырья.	к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	катов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	тельных приборов; -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями	картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов **Лабораторная работа 2.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) **Лабораторная работа 3.** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы **Лабораторная работа 4.** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы **Лабораторная работа 5.** Обработка нерыбного водного сырья **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** **СРО №1** Составление слайдовой презентации « Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение», «Полуфабрикаты из рубленной и котлетной массы; порционные полуфабрикаты из мяса и птицы»; интернет-источники. № 1 **СРО № 2**. Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы.№ 2 **1.3. Рубежный контроль:** **Оценка выполнения тестовых практикоори-**

				ентированных заданий по пройденной теме: «Механическая кулинарная обработка овощей и плодов» 1.4. Итоговый контроль: Дифференцированный зачет **«Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него»**
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; -проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	-подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. ***Лабораторная работа 7.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без ***Лабораторная работа 8.*** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. ***Лабораторная работа 9.*** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** **СРО №1** Составление слайдовой презентации « Виды нарезки овощей и их кулинарное

			-ведения расчетов с потребителями	назначение», «Полуфабрикаты из рубленной и котлетной массы; порционные полуфабрикаты из мяса и птицы»; интернет-источники. № 1 **СРО № 2**. Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы.№ 2 **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. 1.4. Итоговый контроль: Дифференцированный зачет

5.2. *Контроль и оценка результатов учебной практики.*

Контроль и оценка учебной практики проходит в форме дифференцированного зачета, который предусматривает выполнение самостоятельной работы (Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента).

5.3. *Контроль и оценка результатов производственной практики.*

Контроль и оценка производственной практики проходит в форме дифференцированного зачета, который предусматривает защиту результатов ПП: наличие аттестационного листа, характеристики от работодателей, дневника, договора, отчета по практике.

5.4. *Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене .*

1.В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 5.4.1. Профессиональные и общие компетенции, сформированность которых можно определить в ходе выполнения экзаменационного задания

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Распаковка и приемка продуктов - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- Определение качества сырья - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соответствие обработанных овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика нормам выхода - Соответствие произведенной обработки и подготовки технологическим требованиям приготовляемого блюда - Соответствие произведенной нарезки технологическим требованиям приготовляемого блюда - Соблюдение сроков хранения подготовленных овощей, грибов, рыбы,	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

	нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика согласно требованиям 2.3.2.1324-03	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена

Таблица 5.4.2. Профессиональные и общие компетенции сформированность которых определяется по материалам портфолио.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Оценка материалов портфолио свидетельствующих о проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с производственной практики.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традицион-	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: ха-

ных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		рактеристика классного руководителя, куратора,
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж.Нимаев
Приказ №____
« » 20___

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 43.01.09 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы

профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании; при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

ПО 1 - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

ПО 4 - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО 5 - ведении расчетов с потребителями.

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 1 Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З 2 видов, назначения, правил безопасной

закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 3 своевременно оформлять заявку на склад; У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 3 своевременно оформлять заявку на склад; У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе	З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола,

	региональных; У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 3 своевременно оформлять заявку на склад; У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; л и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 3 своевременно оформлять заявку на склад; У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,	З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 3 своевременно оформлять заявку на склад; У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; вил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 3 своевременно оформлять заявку на склад; У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к	З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

	безопасности готовой продукции;	
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	У 3 своевременно оформлять заявку на склад; У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	**Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	**Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	**Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК.05	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и	**Знания:** особенности социального и культурного

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК.06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	**Умения:** описывать значимость своей профессии	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	**Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК.08Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	**Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	**Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК.10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	**Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.3. Распределение часов вариативной части

1.3.1. Вариативная часть по МДК 02.01и МДК 02.02 составляет – 112 час

1.3.2. Использование часов вариативной части ППКРС

Методы, которые использовались при формировании структуры и содержания вариативной части:

Изучение профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»; консультирование с ведущими специалистами ПОП г.Улан-Удэ.

№	Дополнительные профессиональные и общие компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Обоснование включения в программу	Темы занятий	№ занятия
1	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	**Тема 1.3** **Тема 1.4**	4
2	ПК 2.1.	У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; З 1 Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	**Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	6

		З 2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;			
3	ПК 2.1.	У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; З 1 Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З 2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	**Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6
4	ПК 2.3	**Знать:** Технологию приготовления супов бурятской национальной кухни **Уметь:** Готовить супы бурятской национальной кухни	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	**Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. (Бухлер, суп лапша) ЛР Приготовление, оформление и отпуск супа лапша № 6	6
5	ПК 2.6	**Знать:** Технологию приготовления блюд из творога, сыра и теста бурятской национальной кухни	Решение педсовета, круглого стола с	**Тема 5.1.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра **(БНК: саламат, позы, плавленый**	6

		Уметь: Готовить блюда из творога, сыра и теста бурятской национальной кухни	работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	**сырок)**	
6	ПК 2.7	**Знать:** Технологию приготовления блюд из омуля **Уметь:** Готовить блюда из омуля	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	**Тема 6.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рулетики из омуля)	6
7	ПК 2.8	**Знать:** Технологию приготовления блюд из мяса бурятской национальной кухни **Уметь:** Готовить блюда из мяса бурятской национальной кухни	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	**Тема 7.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов . Блюда БНК: Хиимэ, кровяная колбаса	6
		Учебная практика	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.		36
		Производственная практика	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.		36
				Всего	ас

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 686 час

Из них на освоение МДК 200 час

на практики учебную - 180

и производственную 288 часов

СРС – 2 часа (МДК 02.01) + 6 часов (МДК 02.02)

Экзамен по модулю – 18 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятел ьная работа[29]
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторн ые работы и практическ ие занятия, часов	Учебная, час	Производственн ая, час	
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	*36*	*34*	*20*	*180*	*288*	*2*
		164	*158*	*94*			*6*
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	*27*	*26*	*14*			*1*
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	*21*	*20*	*10*	-	-	*1*
ПК 2.1,	***Раздел модуля 4.***	*39*	*38*	*24*	-	-	*1*

[29] Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 5.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	*21*	*20*	*12*	-	-	*1*
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 6.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	*23*	*22*	*14*	-	-	*1*
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 7.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	*33*	*32*	*20*	-	-	*1*
	Экзамен по модулю	18					
ПК 2.1-2.8	*Учебная и производственная практика*	*468*			*180*	*288*	-
	Всего:	***686***	***192***	***114***	***180***	***288***	***8***

2.2. Содержание обучения и календарно-тематический план по профессиональному модулю **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Наименование разделов профессионального	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**№ занятия**	**Календарные сроки выполне**	**Объем часов**	**Уровень освоения**	***Осваиваемые ПК и ОК***

модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		**(1 час)**	**ния**			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Введение в программу модуля. Входной контроль по модулю (МДК)	*Значение ПМ для осуществления профессиональной деятельности Цели и задачи изучения модуля. Требования к освоению модуля. Организация самостоятельной деятельности студента по освоению модуля. Информационно-методическое обеспечение модуля.*	1		1		
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок						
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**						
	Содержание					
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок*	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2		1	2	У 1, У 2, З 1, З 2, ПК 2.1.
	1. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок *Тест по теме: Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок*	3-4		2	2	
	Практические работы *не предусмотрены*					
	Лабораторные работы *не предусмотрены*					
	Контрольная работа *не предусмотрены*					

Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов*	**Содержание**						
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	5		1	2	У 1, У2, З1,З2, ПК 2.1.
	2	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	6		1	2	У 1,У 2, З 1,З2, ПК 2.1.
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации					
	Практические работы не предусмотрены				-		
	Лабораторные работы						
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре № 1	7-10		4	3	У 1, У2, З1,З2, ПК 2.1
	2	Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	11-14		4	3	У 1, У2, З1,З2, ПК 2.1
		Контрольная работа Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов №1	15		1	3	
		Содержание					
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	16		1	2	У 1, У2, З1,З2, ПК 2.1

		кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.					
Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов*		Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации				2	У 1, У2, З1,З2, ПК 2.1
		Лабораторные работы					
	1	Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов. № 2	17-20		4	3	У 1, У2, З1,З2, ПК 2.1
		Практические работы не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*							
	Содержание						
		1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и	21-22		2	2	2, З1,З2, ПК 2.1

		производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос					
		3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	23-24		2	2	У 1, У2, З1,З2, ПК 2.1
		Лабораторные работы					
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном ПЗ № 9 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде. ПЗ № 10	25-26		2	3	У 1, У2, З1,З2, ПК 2.1
	3	Отработка умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, № 12 Отработка умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, аппарата су вид, шкафа шоковой заморозки № 13	27-28		2	3	У2, З1,З2, ПК 2.1
		Практические работы	29-32		4		
		Работа со Сборником рецептур					
	4	**Дифференцированный зачет**	33-34		2	3	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1:					***2 часа***		
СРС№1.Составление опорного конспекта по теме: - *«Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки»* - *Варка без воды, жаренье без жира - реальность или фантастика?*							
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента							
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,							

кулинарных изделий, закусок							
Тема 2.1. *Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров*	**Содержание**						
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	1		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	2	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
		Лабораторные работы					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрена					
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента*	.						У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
		Содержание					
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в	3		1	2	

		питании заправочных супов					
	2	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	4		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	3	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	5-6		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	4	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	7-8		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	5	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Лабораторные работы						
	1	Приготовление, оформление и отпуск борща № 1	9-12		4	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.

	2	Приготовление, оформление и отпуск рассольника № 2	13-16		4	3	
	3	Приготовление, оформление и отпуск супа с крупой № 3					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрена					
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента*							
		Содержание					
	1	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	17		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	2	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	18		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	3	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и					

		методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос					
	Лабораторные работы						
	1	Приготовление, оформление и отпуск супа-пюре № 4	19-20		2	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	2	Приготовление, оформление и отпуск супа молочного Приготовление, оформление и отпуск супа сладкого № 5	21-22		2	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрена						
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни*							
		Содержание					
	1	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	23		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	2	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. (Бухлер, суп лапша)					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4

							ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	3	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос					
	Лабораторные работы не предусмотрены						
		Практические занятия					
		Работа со Сборником рецептур	24-25		2	3	
		Контрольная работа					
		Технология приготовления супов	26		1	3	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2: **Составление презентации на тему:**					1		
1. Гарниры для супов.					*6*		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента							
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок							
Тема 3.1. *Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов*							
	Содержание						
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	27		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.

	2	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
Тема 3.2. *Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов*							
		Содержание					
	1	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	28		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.
	2	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения					

		и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов					
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрены						
	Лабораторные работы не предусмотрены						
		Содержание					
	3	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	29		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.
	4	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	30		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.
		Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	31		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.
		Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	32		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.
		Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрены						
		Лабораторные работы					

	1	Приготовление соуса белого и его производных № 7	33-34		2	3	
	2	Приготовление и оформление соуса молочного и его производных № 8	35-36		2	3	
	3	Приготовление и оформление соуса «Барбекю» Приготовление и оформление соуса грибного	37-38		2	3	
	4	Приготовление соуса сметанного и его производных № 9. Приготовление и оформление соуса Майонез	39-40		2	3	
Тема 3.4. *Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках*							
		Содержание					
	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	41		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.
	2	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
Тема 3.5. *Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских,*							

диетических соусов							
		Содержание					
	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	42		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.
	2	Порционирование, упаковка для отпуска на или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов вынос					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.4.
	Практические занятия не предусмотрены						
	Лабораторные работы						
		Приготовление соуса сладкого № 10	43-44		2	3	
	Контрольная работа по теме						
		Технология приготовления соусов	45-46		2	3	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3: **Сообщение на тему:**					*1*		
1. «Муковники» и «взвары к жаркому» - соусы старинной русской кухни .							
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента							
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок							
Тема 4.1. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов*							

		Содержание					
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	47		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Содержание					
	3	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	48		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Содержание					
	4	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	49-50		2	2	

	5	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
		Практические занятия не предусмотрены					
		Лабораторные работы					
	1	***Лабораторная работа*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов № 11	51-54		4	З	У 3, У 4, У5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
	2	***Лабораторная работа*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов № 12	55-58		4	З	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
	3	***Лабораторная работа*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов № 13	59-62		4	З	
		Контрольная работа не предусмотрена					
		Технология приготовления блюд из овощей и грибов					
Тема 4.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных*							

изделий							
		Содержание					
	1	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	63		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	64		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрены						
	Лабораторные работы не предусмотрены						
		Содержание					
	3	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	65-66		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрены						
	Лабораторные работы						
	1	Приготовление и оформление Каша жидкая, вязкая, рассыпчатая. № 14	67-68		2	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.

	2	Приготовление и оформление блюд из каш: биточки манные. № 15	69-70		2	3	
		Приготовление и оформление гарнира из булгура, киноа	71-72		2	3	
	Содержание						
	4	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	73-74		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
		тические занятия не предусмотрены					
		рольная работа не предусмотрены					
	Лабораторные работы не предусмотрены						
		Содержание					
	5	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Лапша домашняя. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	75-76		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
		Лабораторные работы					
	3	Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий. Варка макаронных изделий сливным и несливным способами. № 16	77-78		2	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
	4	Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий. Лапшевник с творогом.№ 17	79-80		2	3	
		Содержание					
	6	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы	81		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК

		сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования					2.5.
		Практические занятия					
		Работа со Сборником рецептур	82-83		2	3	
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Контрольная работа	84		1	3	
	1	*Технология приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.5.
Самостоятельная работа при изучении раздела 4:					*1*		
1.Незаслуженно забытый овощ (репа, брюква) (сообщение) **2.Искусственные крупы (презентация)**							
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента							
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок							
Тема 5.1. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра*							
		Содержание					
	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая,	85		1	2	У 3, У 4, У

		энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ					5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.6.
	2	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	86		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.6.
		Практические занятия не предусмотрены					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
		Содержание					
	3	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и. сроки хранения	87-88		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.6.
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Содержание					
	1	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. **(БНК: саламат, позы)**	89-90		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.6.
		Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству,					

		условия и сроки хранения. **БНК: плавленный сырок)**					
		Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.6.
		Контрольная работа не предусмотрены					
		Лабораторные работы					
		Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц: омлеты (простой, смешанный, фаршированный). Варка яиц пашот. № 18	91-92		2	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.6.
		Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога: сырники, запеканка. № 19	93-96		4	3	
		Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога: вареники № 20	97-100		4	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.6.
		Практические занятия					
		Работа со Сборником рецептур	101-102		2	3	
		Контрольная работа					
	1	**Технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра**	103-104		2	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.6.
Самостоятельная работа при изучении раздела 5:					*1*		
1. **«Пасха»- самое древнее изделие из творога. (сообщение)**							

2.Сыр: разнообразие вкуса и консистенции. (презентация)							
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента							
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок							
Тема 6.1. *Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*							
		Содержание					
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	105		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.7
	2	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	106		1	2	У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.7
		Практические занятия не предусмотрены					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
Тема 6.2. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*							
		Содержание					

	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	107-108		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.7
	2	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Рулетики из омуля	109-110		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.7
		Практические занятия не предусмотрены					
		Лабораторные работы					
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы № 21	111-114		4	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.7
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы № 22	115-118		4	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.7
	3	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы № 23	119-122		4	3	
	4	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья: кальмары жареные в тесте № 24					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.7
		Контрольная работа не предусмотрены					

		Содержание					
	1 *2*	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	123		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.7
		Практические занятия					
		Работа со Сборником рецептур	124-125		2	3	
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Контрольная работа	126		1	3	
	1	*Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.7
Самостоятельная работа при изучении раздела 6:					*1*		
Сообщение: 1.Морские водоросли в кулинарии. 2..Красная, черная и искусственная икра.							
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента							
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок							

Тема 7.1. *Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика*							
		Содержание					
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	127-128		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
	2	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	129-130		2	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
	3	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
		Практические занятия не предусмотрены					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
Тема 7.2. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов*							

		Содержание			6		
	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	131		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
	2	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Блюда БНК: Хиимэ, кровяная колбаса	132		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
		Практические занятия не предусмотрены					
		Лабораторные работы					
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в жареном виде (котлета натуральная) № 25	133-136		4	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
	2	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в тушеном виде (гуляш) № 26	137-140		4	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
	3	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов (печень жареная) № 27	141-144		4	3	
	4	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в жареном виде (блюда из котлетной массы) № 28	145-148		4	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК

							2.8
		Контрольная работа не предусмотрены					
	1	**Содержание**	149		1	2	
		Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 1. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования					У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
		Практические занятия не предусмотрены					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
Тема 7.3. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика*							У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
		Содержание					
	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с	150		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8

		гарниром, соусом и без)					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Контрольная работа не предусмотрены					
		Содержание					
	2	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	151		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
		1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	152		1	2	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8
		Практические занятия не предусмотрены					
		Лабораторные работы					
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы: приготовление котлеты по-киевски № 29	153-155		4	3	У 3, У 4, У 5, У 6, У 7,З 3, З 4 ПК 2.1. ПК 2.8

		Дифференцированный зачет	157-158		2	3	
	1						
Самостоятельная работа при изучении раздела 7:					***1***		
Сообщение на тему: 1.**Лягушачьи лапки, кусочки крокодила, ноги слона ...** **2.Куры - обрядовая птица.**							
Учебная практика							
Виды работ					***180***		
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента; **Бульон костный, Бульон из птицы, Бульон рыбный** 2.Оценка качества готовых бульонов перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи бульонов на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бульонов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.					6		
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; **Щи из свежей капусты с картофелем,** **Борщ с капустой с картофелем, Рассольник ленинградский.** 2.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.					6		

3.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.					
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; **Суп- пюре из кабачков или тыквы, Сладкий суп из свежих плодов и ягод (сухофруктов), Суп гороховый** 2.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			6		
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; **Бухлер, Солянка, Суп из баранины из баранины с домашней лапшой.** 2.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			6		

1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; **Соус белый основной, Соус Бешамель, Соус молочный, масляные смеси**. 2.Оценка качества готовых соусов перед отпуском. 3.Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			6		
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; **Соус Польский,** **Соус Голландский со сливками,** **Соус сладкий** 2.Оценка качества готовых соусов перед отпуском. 3.Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			6		
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд			6		

из овощей разнообразного ассортимента; **Перец фаршированный с овощами, Овощной Гротен, Капуста тушеная** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.					
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Запеканка картофельная, крокеты, картофель и лук фри, котлеты картофельные** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			6		
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Рис (булгур) отварной, бобовые в соусе, Варка макаронных изделий сливным и несливным способами. Макароны запеченные с сыром, биточки манные** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.			6		

4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.					
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Яйца в смятку, в крутую, в мешочек, пашот** **Яичница – глазунья, омлеты фаршированные, натуральные, смешанные.** **Корзиночки из сыра, сырые лепешки** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			6		
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Сырники из творога, Вареники ленивые отварные, запеканка творожная** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			6		

1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Позы, вареники с картофелем, блинчики** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			6		
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Рыба (филе) отварная,** **Рыба (филе) припущенная.** **Рыба жареная основным способом, рыба жареная во фритюре** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			6		
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.			6		

Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Рыба запеченная с картофелем по - русски** **Котлеты (биточки) из рыбного фарша, тельное**. 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.					
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Кальмары фаршированные, кальмары жаренные в сухарях** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			6		
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Антрекот, бифштекс натуральный, ромштекс (шницель)** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче.			6		

4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции					
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Азу, жаркое, котлеты (биточки), рулет, бифштекс с яйцом** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции			6		
1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; **Котлеты по-киевски, котлеты пожарские** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции			6		
Тематика курсовых работ не предусмотрена			-		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) не предусмотрена			-		
Производственная практика			**288**		

Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих					

блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
Экзамен по модулю			**18**		
Всего			**686**		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

учебные кабинеты:

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства
- лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

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

- посадочные места по количеству обучающихся –32
- рабочее место преподавателя (компьютеризованное) -1

- классная доска;
- муляжи овощей;
- наглядные пособия (комплект плакатов «Приготовление блюд из овощей и грибов»);
- комплект технологических карт «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и интерактивная доска

Оборудование «Учебный кондитерский цех»:

Плита электрическая ПЭ-0,5
Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ
БлендерVT -1463
Соковыжималка VT-1601
Мясорубка ТМ -32
Миксер VT -1406
Фритюрница JEJU
Микроволновая печь
Холодильник «LG»
Холодильник «Samsung»
Комбайн кухонный «Moylinex»
Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2
Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ
Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т
Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70
Овощерезка CL 30Bistro
Куттер FimarCL-3 м
Водонагреватель trermex
Мармиткухонный ЭМК 40Н
Мультиварка REDMONDRMC-M4525

Электрочайник
Весы электронные
Стол пристенный
Стол рабочий для обуч-ся
Тумба напольная
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Ванна для мытья посуды 2-х секц
Ванна для обработки продуктов 3-х секц
Ванна для обработки яйца
Раковина для мытья рук

Оборудование кондитерского цеха

Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э
Машина тестомесильная ТММ-33
Мукопросеиватель «Каскад
Шкаф расстоечный кондитерский ШРК
Миксер «BoschFD 9103 CNHR» 19
Холодильник «Nord»
Электроплита «Мечта» 12-06-01
Чайник электрический «Verloni»
Вафельница электрическая «Аксмон» В-11
Миксер «Скарлет»SC -043
Комбайн кухонный «KEUWOOD»
Блендер «Массар»
Ванна для обработки яиц
Стол пристенный
Ванная для мытья посуда
Тумба напольная
Витрина стеклянная выставочная
Стулья

Стол рабочий
Раковина для мытья рук
Вентиляция
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Шкаф для хранения спецодежды
Весы электронные
Аппарат шоковой заморозки
Су вид
Вакуум аппарат

Реализация профессионального модуля осуществляет обязательную производственную практику, проводимую концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО) и
2. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и
3. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

4. Примерная основная образовательная программа

5. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с

6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
7. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
8. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий

общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.

9. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
10. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
12. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
13. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2020-400 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2014-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.
2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.
3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.
4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7
5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net

Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

- Электронные ресурсы

- а) локального доступа

1. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» [Электронный ресурс]: Т.А.Лаушкина 2018 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

2. «Товароведение пищевых продуктов» [Электронный ресурс]: З.П.Матюхина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

3. «Техническое оснащение и организация рабочего места» [Электронный ресурс]: Г.Г.Лутошкина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

4. «Калькуляция и учет в общественно питании» [Электронный ресурс]: И.А.Самулевич 2015 Издание пригодно для изучения как преподавателям, так и учащимся.

5. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» [Электронный ресурс]: И.П.САМОРОДОВА 2015 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

6. «Приготовление блюд из овощей и грибов» [Электронный ресурс]: Е.И.Соколова 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

7. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» [Электронный ресурс]: Т. Ю. ШИТЯКОВА, Т.А.КАЧУРИНА, Т.А.СОПАЧЕВА2016 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

8. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум [Электронный ресурс]: И.П.Самородова 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

9. Практикум «Приготовление блюд из рыбы». [Электронный ресурс]: Т.А.Качурина 2017Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

10. «Приготовление супов и соусов». [Электронный ресурс]: Н.И.Дубровская Учебник 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
11. «Приготовление супов и соусов». [Электронный ресурс]: Н.И.Дубровская Практикум 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
12. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. [Электронный ресурс]: Г.П.СЕМИЧЕВА Учебник 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
13. Приготовление, оформление И подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». [Электронный ресурс]: Г.П.СЕМИЧЕВА Учебник 2019 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
14. «Приготовление сладких блюд и напитков» [Электронный ресурс]:А. В. СИНИЦЫНА, Е. И. СОКОЛОВА 2016 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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»

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень основных социальных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики г.Улан-Удэ: «Pipls пиццерия; MusicHoll «London»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; ПАБ «**Дарвин**»; кафе «Бессонница»; кафе «Мономах»; столовая МАУ ДОД ДООЦ «Огонек»; ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе «Урга»; ЗАО «Амта», ЗАО БХП.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации по профессиональному модулю проводятся во внеурочное время, индивидуально с каждым учащимся.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента изучается вторым.

Обучение носит практико-ориентированный характер: решение задач, решение ситуационных задач. В целяреализации практико-ориентированного обучения на основе модульно-компетентностного подхода при обучении профессии Повар, кондитер используется в образовательном процессе универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и (или) интерактивной доской. Это готовый электронный комплекс, приобретенный техникумом для обучения профессии «Повар, кондитер. Комплекс разработан корпорацией «Диполь», деятельность которой направлена на развитие и активное внедрение в образовательную деятельность современных информационных и коммуникационных технологий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры и мастера, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющие руководство учебной практикой:

Ф.И.О. преподавателя (мастера)	**Образование**	**Квалификация преподавателя**	**Рабочий разряд (для преподавателей ППКРС)**	**Дата и место прохождения**

				стажировки
Русина Марина Владимировна - преподаватель профессионального цикла	Высшее, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ	1.Высшая 2.Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1.Повар Высшего уровня. Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. – 16.06.15г. 2. Диплом ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727362 (со 02.03.2023 по 28.04.2023) по программе «Технология продукции и организация общественного питания»	1. Главный эксперт площадки проведения регионального чемпионата «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело» Апрель 2024 года 2. Курсы повышения квалификации «Подготовка национальных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» (продвинутый уровень) 3. Форум национальных экспертов и тренеров Национальной сборной «Абилимпикс» 4. 03.02-12.02.2022 «Технологии дистанционного обучения» (72ч.) 5. 14.03-19.03.2022 «Особенности проектирования образовательных программ в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС» (40ч.) 6. Стажировка в ресторане «Махито» 16.05.22-27.05.22

Пушкарская Т.Г.- мастер ПО	Высшее	1.Высшая 2.Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1. Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. – 16.06.15г- 4 разряд кондитера. 4 разряд повара 2. Диплом ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727361 (со 02.03.2023 по 28.04.2023) по программе «Технология продукции и организация общественного питания»	1. Эксперт VIII открытого Регионального Чемпионата РБ «World Skills Russia» РБ 2. Дополнительная профессиональная программа в ГАУ ДПО РБ «Бурятский республиканский институт образовательной политики» по программе «Актуальные аспекты организации воспитательной работы в учреждениях СПО» 48 часов. 3. Финалист Всероссийского конкурса «Мастер года» 4. Пролонгация свидетельства на «Право проведения чемпионатов по стандартам World Skills в рамках своего региона. 5. 03.02-12.02.2022 «Технологии дистанционного обучения» (72ч.) 6. 07.02-11.02.2022 «Технологии дистанционного обучения» (24ч.) 7. 16.05.-27.05.2022 Стажировочный лист Ресторан «Махито» 72 часа 8. 01.03.2022 Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам ВСР в рамках своего региона. 19.01.-25.01.2022 «Практика и практическая подготовка

				обучающихся: изменения федерального законодательства, непротивно-правовое обеспечение реализации в ПОО» 48 часов

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

5.1. Контроль и оценка результатов освоения МДК 02.01.

Таблица 5.1

Результаты обучения				***Формы и методы контроля и оценки результатов обучения***
ПК и ОК	***усвоенные знания***	***освоенные умения***	***Практический опыт***	
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	- Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - Видов, назначения, правил безопасной	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий :** -Выполнение заданий по теме: Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре ПЗ № 1 -Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного

регламентами	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;		качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.	инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. ПЗ № 2 **-О**тработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов. (Индукционные плиты, мармиты, шкаф шоковой заморозки) ПЗ № 3 -Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов .№ 4 -Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. ПЗ № 5 -Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. ПЗ № 6 -Отработка умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, аппарата су вид, шкафа шоковой заморозки № 7 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** СРС№1.Составление опорного конспекта по теме: - «Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки» - Варка без воды, жаренье без жира - реальность или фантастика? **1.3. Рубежный контроль:** **Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий по пройденным темам** 1.4. **Итоговый контроль** **Контрольная работа по теме**: Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Оценка выполнения

				тестовых практикоориентированных заданий.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** -Приготовление, оформление и отпуск борща № 1 -Приготовление, оформление и отпуск рассольника № 2 товление, оформление и отпуск супа с крупой № 3 Приготовление, оформление и отпуск супа-пюре № 4 товление, оформление и отпуск супа молочного Приготовление, оформление и отпуск супа сладкого № 5 Приготовление, оформление и отпуск супа лапша № 6 **Оценка выполненных самостоятельных работ:** Составление презентации на тему: **1. Гарниры для супов.** **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. **1.4.Итоговый контроль** Контрольная работа по теме **Технология приготовления супов**. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.

		региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	
ПК 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять,	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** -Приготовление, оформление и отпуск борща № 1 -Приготовление, оформление и отпуск рассольника № 2 -Приготовление, оформление и отпуск супа с крупой № 3 Приготовление, оформление и отпуск супа-пюре № 4 Приготовление, оформление и отпуск супа молочного Приготовление, оформление и отпуск супа сладкого № 5 Приготовление, оформление и отпуск супа лапша № 6 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** Составление презентации на тему: **1. Гарниры для супов.** **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. **1.4.Итоговый контроль** Контрольная работа по теме **Технология приготовления супов**. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.

		комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	
ПК 2.4.. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ***Лабораторная работа*** Приготовление соуса белого и его производных №7 ***Лабораторная работа*** Приготовление и оформление соуса молочного и его производных №8 ***Лабораторная работа*** **Приготовление соуса сметанного и его производных №9** ***Лабораторная работа*** **Приготовление соуса сладкого № 10** **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** Сообщение на тему: «Муковники» и «взвары к жаркому» - соусы старинной русской кухни . **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. 1.4. Итоговый контроль **Контрольная работа по теме:**

		-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество,порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	**Технология приготовления соусов**
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов,	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ***Лабораторная работа*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов № 11 ***Лабораторная работа*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов № 12 ***Лабораторная работа*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов № 13 Приготовление и оформление Каша жидкая, вязкая, рассыпчатая. № 14

	приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	Приготовление и оформление блюд из каш: биточки манные .№ 15 Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий. Варка макаронных изделий сливным и несливным способами.№ 16 Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий. Лапшевник с творогом.№ 17 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** **1.Незаслуженно забытый овощ (репа, брюква) (сообщение)** **2.Искусственные крупы (презенатция)** **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. 1.4. Итоговый контроль **Контрольная работа по теме:** *Технология приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц: омлеты (простой, смешанный, фаршированный). Варка яиц пашот.№ 18 Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога: сырники, запеканка. № 19 Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога: вареники № 20 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** 1. **«Пасха»- самое древнее изделие из творога. (сообщение)** **2.Сыр: разнообразие вкуса и консистенции. (презентация)** **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. 1.4. Итоговый контроль **Контрольная работа по теме: Технология приготовления блюд из** *яиц, творога, сыра*

		(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	продукции; ведении расчетов с потребителями.	

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы № 21 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы № 22 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы № 23 Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья: кальмары жареные в тесте № 24 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** Сообщение: 1.Морские водоросли в кулинарии. 2..Красная, черная и искусственная икра. **2.Сыр: разнообразие вкуса и консистенции. (презентация)** **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. 1.4. Итоговый контроль **Контрольная работа по теме:** *Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*

		(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ведении расчетов с потребителями.	

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	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в жареном виде (котлета натуральная) № 25 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в тушеном виде (гуляш) № 26 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов (печень жареная) № 27 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в жареном виде (блюда из котлетной массы) № 28 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы: приготовление котлеты по-киевски № 29 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** **Сообщение на тему:** 1**.Лягушачьи лапки, кусочки крокодила, ноги слона ...** **2.Куры - обрядовая птица.** **2.Сыр: разнообразие вкуса и консистенции. (презентация)** **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. 1.4. Итоговый контроль **Контрольная работа по теме:** Технология приготовления блюд мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

		(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	продукции; ведении расчетов с потребителями.	

5.2. Контроль и оценка результатов учебной практики.

Контроль и оценка учебной практики проходит в форме дифференцированного зачета, который предусматривает выполнение самостоятельной работы (Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента).

5.3. Контроль и оценка результатов производственной практики.

Контроль и оценка производственной практики проходит в форме дифференцированного зачета, который предусматривает защиту результатов ПП: наличие аттестационного листа, характеристики от работодателей, дневника, договора, отчета по практике.

5.4. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене .

1.В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 5.4.1. Профессиональные и общие компетенции, сформированность которых можно определить в ходе выполнения экзаменационного задания

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	1.Соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров. 2.Соответствие приготовленных бульонов и отваров нормам выхода 3.Соответствие приготовленных бульонов и отваров требованиям качества 4.Оформление и подача бульона в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН 5.Соблюдение температуры подачи.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления супов. - Соответствие приготовленных супов нормам выхода - Соответствие приготовленных супов требованиям качества - Оформление и подача супов в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 2.4.. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1.Соблюдение технологического процесса приготовления горячих соусов. 2.Соответствие приготовленных горячих соусов нормам выхода 3.Соответствие приготовленных горячих соусов требованиям качества 4.Оформление и подача горячих соусов в соответствии с правилами оформления и требованиями СанПиН 5.Соблюдение температуры подачи горячих соусов.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества

блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
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	-Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамен

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамен
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена

Таблица 5.4.2. Профессиональные и общие компетенции сформированность которых определяется по материалам портфолио.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Оценка материалов портфолио свидетельствующих о проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с производственной практики.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф.заболеваний на занятий по физической культуре
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж.Нимаев
Приказ №____
« » 20___

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 43.01.09 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2Осуществлять 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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании; при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО 5 ведения расчетов с потребителями.

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь,

	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	учетом требований к безопасности готовой продукции	
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	**ОУ1.1.** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; **ОУ1.2.** анализировать задачу и/или проблему и	**ОЗ.1.1актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;** **ОЗ.1.2 основные источники информации и ресурсы для**

применительно к различным контекстам	выделять её составные части; **ОУ1.3.** определять этапы решения задачи; **ОУ1.4. выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;** **ОУ1.5.** составить план действия; определить необходимые ресурсы; **ОУ1.6.** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; **ОУ1.7. реализовать составленный план;** **ОУ1.8.** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;** **О3.1.3** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; **О3.1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;** **.5** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**ОУ2.1.** определять задачи для поиска информации; **ОУ2.2.** определять необходимые источники информации; **ОУ2.3.** планировать процесс поиска; **ОУ2.4. структурировать получаемую информацию;** **ОУ2.5.** выделять наиболее значимое в перечне информации; **ОУ2.6. оценивать практическую значимость результатов поиска; ОУ2.7.** оформлять результаты поиска	**О3.2.1**номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; **О3.2.2приемы структурирования информации;** **О3.2.3формат оформления результатов поиска информации**
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**ОУ3.1.** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; **ОУ3.2.** применять современную научную профессиональную терминологию; **.** определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	**О3.3.1**содержание актуальной нормативно-правовой документации; **О3.3.2.**современная научная и профессиональная терминология; **О3.3.3.**возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**ОУ4.1.** организовывать работу коллектива и команды; **ОУ4.2.** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	**О3.4.1**психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; **?**основы проектной деятельности

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**ОУ5.1.** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; **2.** проявлять толерантность в рабочем коллективе	**ОЗ.5.1** особенности социального и культурного контекста; **правила оформления документов и построения устных сообщений.**
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**.** описывать значимость своей профессии	**ОЗ.6.1** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**.1.** соблюдать нормы экологической безопасности; **ОУ7.2. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.**	**ОЗ.7.1** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; **ОЗ.7.2 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;** **3 пути обеспечения ресурсосбережения**
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**ОУ8.1** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; **ОУ8.2** применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	**ОЗ.8.1** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; **ОЗ.8.2** основы здорового образа жизни; **ОЗ.8.3** условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**ОУ9.1. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;** **. использовать современное программное обеспечение**	**ОЗ.9.1** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**ОУ10.1.** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	**ОЗ.10.1** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; **ОЗ.10.2** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); **ОЗ.10.3** лексический минимум, относящийся к описанию

	ОУ10.2. участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; **ОУ10.3.** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; **ОУ10.4**кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); **ОУ10.5** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; **О3.10.4** особенности произношения; **О3.10.5** правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**ОУ11.1.** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; **ОУ11.2.** презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; **ОУ11.3.** оформлять бизнес-план; **ОУ11.4.** рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **ОУ11.5.** **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; **ОУ11.6.**презентовать бизнес-идею; **ОУ11.7.**определять источники финансирования;	**О3.11.1** основы предпринимательской деятельности; **О3.11.2** основы финансовой грамотности; **О3.11.3** правила разработки бизнес-планов; **О3.11.4** порядок выстраивания презентации; **О3.11.5** кредитные банковские продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 506

Из них на освоение МДК 164

на учебную практику по МДК 03.01 и МДК 03.02 - 144 и производственную практику 180 часов

СРС – 2 часа (МДК 03.01) + 6 часов (МДК 03.02)

Экзамен по модулю -18 часов;

1.4. Распределение часов вариативной части

1.4.1. Вариативная часть по МДК 03.01 и 03.02 составляет –36 часов и УП – 72 часа; ПП – 72 часа

1.4.2. Использование часов вариативной части ППКРС

Методы, которые использовались при формировании структуры и содержания вариативной части:
Изучение профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»; консультирование с ведущими специалистами ПОП г.Улан-Удэ.

№ п\п	Дополнительные профессиональные и общие компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Обоснование включения в программу	Темы занятий	№ занятия
1	3.1-ПК 3.6	У1-У4; З1-З5	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	***Тема 1.1.*** *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок* ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	сов
2	3.1-ПК 3.6	У1-У4; З1-З5	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента* ***Тема 2.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок* ***Тема 2.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации*	32

				холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	
			Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	***УП***	72
			Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	***ПП***	72
				Всего	180

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

Общие компетенции:

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

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа[30]
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
ПК 3.1.-3.6 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	34	22	-	-	2
ПК 3.1., 3.2	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	128	122	70	-	-	6
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	324			144	180	-
	Экзамен по модулю	18					
	Всего:	**506**	**156**	**92**	**144**	**180**	**8**

[30] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.*

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*	*№ занятия (1 час)*	*Календарные сроки выполнения*	*Объем часов*	*Уровень освоения*	*Осваиваемые ПК и ОК*
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		***36 (в т.ч.СРС – 2 часа)***				
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента						
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***	***1***		***1***	***2***	***ПК3.1 У1; З1; З2***
	1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.					
	Практические работы *не предусмотрены*					
	Лабораторные работы *не предусмотрены*					
	Контрольная работа *не предусмотрены*					
	Содержание	***2***		***1***	***2***	
	2 Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок: обработка рыбы, балычные изделия, морепродукты, масло, сыры					***ПК3.1 У1; З1; З2***
	Практические работы *не предусмотрены*					
	Лабораторные работы *не предусмотрены*					

	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***2***			***2***	
	3	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок мяса и мясокопченостей, яиц,					
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***3***		***1***	***2***	***ПК3.1 У1; З1; З2***
	4.	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок овощи (свежие, квашенные), зелень, фрукты, ягоды					
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание					***2***	
	5	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.					***ПК3.1 У1; З1; З2***
		Практические работы *не предусмотрены*					
		Лабораторные работы *не предусмотрены*					
	1	***Контрольная работа:*** *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок № 1*	***4***		***1***	***3***	***ПК3.1 У1; З1; З2***
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по*	***Содержание***		***5***		***1***	***2***	
	1	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.					***ПК3.1 У1; З1; З2***

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	***Практические работы** не предусмотрены*						
	***Лабораторные работы** не предусмотрены*						
	***Контрольная работа** не предусмотрены*						
	Содержание		***6***		***1***	***2***	
	2	Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.					***ПК3.1 У1; 31; 32***
		Лабораторные работы	***7-10***		***4***	***3***	
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов. Решение задач на расчет расхода сырья для приготовления бутербродов. № 1					***ПК3.1 У1; 31; 32***
	2	Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, холодных блюд и закусок. Решение задач на расчет расхода сырья для приготовления салатов и холодных закусок № 2	***11-14***		***4***	***3***	
	Содержание		***15***		***1***	***2***	
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.					***ПК3.1 У1; 31; 32***
	***Практические работы** не предусмотрены*						
	***Лабораторные работы** не предусмотрены*						
	***Контрольная работа** не предусмотрены*						
	Содержание		***15***			***2***	
	4	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ					***ПК3.1 У1; 31; 32***

	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***16***		***1***	***2***	
	5	Виды торгово-технологического оборудования: механическое, холодильное, правила безопасной эксплуатации. – Овощерезка – Холодильный шкаф (ШХ-0,7) - Шкаф шоковой заморозки - Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер)					***ПК3.1 У1; З1; З2***
	Лабораторные работы						
		Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера. № 3	***17-18***		***2***	***3***	***ПК3.1 У1; З1; З2***
		Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки № 4	***19-20***		***2***	***3***	***ПК3.1 У1; З1; З2***
		Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования. № 5	***21-22***		***2***	***3***	***ПК3.1 У1; З1; З2***
		Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: овощерезки № 6	***23-24***		***2***	***3***	***ПК3.1 У1; З1; З2***
		Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения № 7	***25-26***		***2***	***3***	
	Практические работы						
		Работа со Сборником рецептур	***27-30***		***4***	***3***	
	Содержание						
	6	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	***31-32***		***2***	***2***	***ПК3.1 У1; З1; З2***
		Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос					
	Практические работы *не предусмотрены*						

	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Дифференцированный зачет						
	2		***33-34***		***2***	***3***	***ПК3.1 У1; 31; 32***
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 (2 часа) 1. Сообщение по теме: Кулинарные тайны соленой сельди. (изобретение способа посола голландским рыбаком Бекелем) . 2. Подготовка компьютерных презентаций по теме: Тайны салата «Оливье».						***3***	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			**128 (в т.ч. СРС 6 часов)**				
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок							
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок*	***Содержание***		***1***		***2***	***2***	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Соус майонез и его производные Соусы: айоли, шантильи, тартар, с корнишонами, с зеленью, соус майонез с желе – Заправки на растительном масле.					***ПК3.2; У2; У4;34***
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***2***		***2***	***2***	
	2	Технология приготовления холодных соусов:					***ПК3.2; У2;***

		– Маринады овощные Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.					***У4;34***
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***3***		***2***	***3***	
		– Соус хрен (с уксусом, со сметаной со свеклой) – Горчица столовая. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.					***ПК3.2; У2; У4;34***
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***4***		***2***	***2***	
	3	Технология приготовления холодных соусов: – Масляные смеси Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.					***ПК3.2; У2; У4;34***
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***5***		***2***	***2***	
	4	Технология приготовления холодных соусов – Коричневый соус шофруа – Белый соус шофруа – Соус фисташковый – Сметанный соус для овощных салатов – Соус творожный с зеленью. Ассортимент, рецептуры, технология					***ПК3.2; У2; У4;34***

		приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок					
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***6***		***2***	***2***	
	5	Технология приготовления холодных соусов национальных кухонь мира: – Соус салатный французский (соус винегрет) – Соус чесночный – Соус зеленый итальянский Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.					***ПК3.2; У2; У4;34***
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***7***		***2***	***2***	
	6	Технология приготовления холодных соусов национальных кухонь мира: – Соус «Сабайон» (\Италия) – Английский кетчуп – Соус из маскарпоне – Соус Бермонте Ассортимент, рецептуры, технология приготовления					***ПК3.2; У2; У4;34***
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***8***				
	7	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с			***1***	***2***	***ПК3.2; У2; У4;34***

		технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)					
		Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	***9***		***1***	***2***	***ПК3.2; У2; У4;34***
		Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.					***ПК3.2; У2; У4;34***
	Практические работы						
		Работа со Сборником рецептур	***10-11***		***2***	***3***	
	Контрольная работа				***1***	***3***	
	3	*Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок № 3*	***12***				***ПК3.2; У2; У4;34***
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*	***Содержание***		***13-14***		***2***		
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***15-16***		***2***	***2***	
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***

		ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Салаты из свежих овощей: общие правила приготовления – Салат зеленый – Салат из свежих огурцов и помидор – Салат из редиса – Салат из моркови с орехами и медом – Салат из свежей капусты – Салат из квашеной капусты – салат «Греческий», – салата «Цезарь», – салат из сыра с яблоком, – салат из морской капусты, – салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. – Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов					
	Лабораторная работа		***17-20***		***4***	***3***	
	1	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции – Салат из моркови с орехами и медом – Салат из свежей капусты № 1. Приготовление салатных заправок к ним					***ПК3.3; У3; З3;З4; З5***
	2	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей – салат «Греческий», – салата «Цезарь». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. № 2 Приготовление соусов к ним.	***21-24***		***4***	***3***	***ПК3.3; У3; З3;З4; З5***

	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Содержание		***25-26***		***2***	***2***	
	3	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. - Салат «Зимний» – Салат «Летний» – Салат картофельный, картофельный с сельдью – Салат из свеклы, с сыром и чесноком – Салат из маринованной свеклы с яблоками – Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком – Салат «Степной из разных овощей»					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
	Лабораторная работа		***27-30***		***4***	***3***	
	3	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции - Салат «Зимний» - Салат из свеклы, с сыром и чесноком № 3 Приготовление соусов к ним.					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
	Содержание		***31-32***		***2***	***2***	
	4	Винегреты. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск – Винегрет овощной – Винегрет по-домашнему					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***

		– Винегрет рыбный – Винегрет с сельдью или рыбой горячего копчения – Винегрет с кальмарами или морской капустой – Винегрет с грибами – Винегрет мясной – Винегрет из фруктов и овощей Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов					
Лабораторная работа			***33-36***		***4***	***3***	
5		Приготовление, оформление и отпуск винегрета. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции – Винегрет овощной – Винегрет по-домашнему					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
6		Приготовление, оформление и отпуск винегрета. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции – Винегрет рыбный – Винегрет с сельдью или рыбой горячего копчения	***37-40***		***4***	***3***	***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
Содержание			***41-42***		***2***	***2***	
4		Салаты из рыбы и морепродуктов. Общие правила приготовления – Салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами – Салат рыбный с морской капустой – Салат рыбный деликатесный – Салат «Любительский» – Салат из креветок с рисом – Салат из кальмаров с яблоками ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
Практические работы *не предусмотрены*							

	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Лабораторная работа		***43-46***		***4***	***3***	
	7	Приготовление, оформление и отпуск салата из морепродуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) – Салат из кальмаров с яблоками – Салат из креветок с рисом № 7					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
	Содержание		***47-48***		***2***	***2***	
	5	Салаты из мяса и птицы. Общие правила приготовления – Салат мясной – Салат «Столичный» – Салат «Пикантный» – Салат «Журавинка» – Салат по-татарски – Салат «Цезарь с окороком» – Салат «Цезарь» – Салат из птицы с орехами Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
	Лабораторная работа		***49-52***		***4***	***3***	
	8	Приготовление, оформление и отпуск салата из птицы. Органолептическая оценка качества (бракераж) – Салат «Столичный» – Салат из птицы с орехами № 8 или – Салат мясной - Салат «Оливье» № 9					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
	Содержание		***53-54***		***2***	***2***	
	7	Салаты-коктейли. Общие правила приготовления, хранение, подбор посуды, заправка .Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск – Салат-коктейль овощной – Салат-коктейль «Пестрый»					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***

		– Салат-коктейль «Аппетитный» – Салат-коктейль яблочно-морковный – Салат-коктейль сырный – Салат-коктейль по-швейцарски – Салат-коктейль с шампиньонами и орехами – Салат-коктейль «Фантазия» Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов					
	Лабораторная работа		***55-58***		***4***	***3***	
	10	Приготовление, оформление и отпуск салата-коктейля. Органолептическая оценка качества (бракераж) – Салат-коктейль с шампиньонами и орехами – Салат-коктейль «Пестрый» № 10					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
	Содержание		***59-60***		***2***	***2***	
		Десертные салаты. Особенности приготовления , ассортимент, подбор посуды, требования к сырью, украшения. Требования к качеству. Салат-коктейль фруктовый – Салат-коктейль яблочно-апельсиновый – Салат-коктейль дынный – Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов Общие правила приготовления, хранение, подбор посуды, заправка.					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
	Лабораторная работа		***61-64***		***4***	***3***	
	11	Приготовление, оформление и отпуск десертных салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) – Салат-коктейль яблочно-апельсиновый – Салат-коктейль дынный – Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами № 11					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
	Содержание		***65-66***		***2***	***2***	
		Салаты из вареных овощей национальных и					***ПК3.3; У3;***

		региональных кухонь. Салаты и закуски лечебного питания. – Салат рыбный в омлете – Салат «Хуурээ хуухэн» (Салат из отварной свеклы, инжира, грецких орехов, орехов кешью и листьев салата под кисло-сладким соусом) – Салат «Бурятский» – Салат картофельный с мясом					***33;34; 35***
		Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
	Практические работы						
		Работа со Сборником рецептур	***67-68***		***2***	***3***	
	Лабораторная работа *не предусмотрены*						
	Контрольная работа:		***69-70***		***2***	***3***	
	4	*«Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента» № 4*					***ПК3.3; У3; 33;34; 35***
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок*	***Содержание***		***71-72***		***2***	***2***	
	1	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.					***ПК3.4; У2; У3; 33;34; 35***
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***73-74***		***2***	***2***	
	2	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.					***ПК3.4; У2; У3; 33;34; 35***
		Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых					

		(простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**					
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Лабораторная работа		***75-78***		***4***	***3***	
	12	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе**.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов Органолептическая оценка качества (бракераж). № 12					***ПК3.4; У2; У3; 33;34; 35***
	Содержание		***79-80***		***2***	***2***	
		Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.					***ПК3.4; У2; У3; 33;34; 35***
		Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд					
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***81-82***		***2***	***2***	
		Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, яиц, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и					***ПК3.4; У2; У3; 33;34; 35***

		способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.					
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Лабораторная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***83-84***		***2***	***2***	
		Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».					***ПК3.4; У2; У3; З3;34; 35***
		Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.					
	Практические работы						
		Работа со Сборником рецептур	***85-86***		***2***	***3***	
		Контрольная работа *не предусмотрены*					
	Лабораторная работа						
	13	Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями. Органолептическая оценка качества (бракераж) № 13	***87-90***		***4***	***3***	***ПК3.4; У2; У3; З3;34; 35***
	14	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей, сельди, птицы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции № 14	***91-94***		***4***	***3***	***ПК3.4; У2; У3; З3;34; 35***
	Контрольная работа:		***95-96***		***2***	***3***	
	5	*«Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок» № 5*					***ПК3.4; У2; У3; У4; З3;34; 35***
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных*	***Содержание***		***97***		***1***	***2***	
	1	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.					***ПК3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;У2; У3; У4; З3;34; 35***
	Практические работы *не предусмотрены*						

блюд из рыбы, мяса, птицы	***Лабораторные работы*** *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***98***		***1***	***2***	
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.					
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Содержание		***99-100***		***2***	***2***	
	3	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки					***ПК3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;У2; У3; У4; 33;34; 35***
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы		***101-104***		***4***	***3***	
	15	Приготовление рыбы под маринадом. Оценка качества (бракераж) готовой продукции № 15					***ПК3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;У2; У3; У4; 33;34; 35***
	16	Приготовление рыбы заливной	***105-108***		***4***	***3***	
	Содержание		***109-110***		***2***	***2***	
	4	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)					***ПК3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;У2; У3; У4; 33;34; 35***
	Практические работы *не предусмотрены*						
	Контрольная работа *не предусмотрены*						
	Лабораторные работы		***111-114***		***4***	***3***	
	16	Приготовление галантина. Оценка качества (бракераж) готовой продукции № 16					***ПК3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;У2; У3; У4; 33;34; 35***

		Приготовление паштета. Оценка качества (бракераж) готовой продукции № 16	***115-116***		***2***	***3***	
	Содержание		***117***		***1***	***2***	
	5	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд					***ПК3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;У2; У3; У4; 33;34; 35***
		Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.					***ПК3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;У2; У3; У4; 33;34; 35***
		Холодные блюда и закуски лечебного питания *. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.*	***118***		***1***	***2***	***ПК3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;У2; У3; У4; 33;34; 35***
	Практические работы						
		Работа со Сборником рецептур	***119-120***		***2***	***3***	
	Лабораторные работы *не предусмотрены*						
	Дифференцированный зачет		***121-122***		***2***	***3***	
							ПК3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;У2; У3; У4; 33;34; 35
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Составить сообщение по теме: Тартинки, канапе, гренки. 2. Составить сообщение по теме: Вегетарианские закуски. 3. «Пита», «булочка кунцевская» и «хумус» («фалафиль»).							
Учебная практика по ПМ.03							
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям. . Подготовка их к использованию.							

3 Применение инновационного оборудования: слайсера, сувида, вакуума, шоковой заморозки, для оптимизации процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции**.** Соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.** **4.**Определение степени готовности продукта (картофель) при прохождении тестирования оборудования. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении .					
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок: **Холодные соуса. Заправка для салатов. Заправка горчичная. Зеленое масло растительное. Смесей пряностей и приправ. Маринад овощной с томатом, без томата. Маринад овощной. Горчичка столовая** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Использование различных технологий приготовления закусок: **холодных закусок из овощей: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное нарезка, тыква в маринаде.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Использование различных технологий приготовления закусок: **холодных закусок из яиц. Яйцо под майонезом. Яйцо пашот. Яйцо фаршированное сельдью. Рубленые яйца с маслом и луком** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы **4.**Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, холодных соусов, салатных заправок для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных соусов, салатных заправок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных соусов, салатных заправок.					
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления закусок: **Помидоры, перцы, кабачки фаршированные мясные и рыбным салатами, грибами, яйцом и луком. Икра баклажанная. Икра грибная. Икра кабачковая. Грибы маринованные, соленые с луком** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй доведение до вкуса закусок для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.					
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **Мясной салат. Столичный. Салат с птицей. Оливье.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности основных, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.					
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **салаты-коктелйли. Рыбные салаты. Салат с рыбой и морепродуктами . Салат с кальмарами. Салат с креветками.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.					
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **Салаты из вареных овощей: Винегрет рыбный, мясной. Винегрет овощной, с сельдью, с грибами. Салат из свеклы и чесноком майонезом грецким орехом. Салат из маринованной свёклы яблоком. Салат из овощей с капустой морской** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности салатов определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов для подачи.					
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **Салаты из сырых овощей. Салат свежих помидоров со сладким перцем, салат из цветной капусты помидоров и зелени, салат из моркови с яблоками, салат «Греческий». Салат зеленый, салат из редиса, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат «Цезарь»** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.					
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **Салаты из сырых овощей, фруктов . Фруктовый салат, салат витаминный, салат из краснокочанной капусты, салат из белокочанной капусты салат из квашеной капусты** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.					

1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления бутербродов : **открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями, бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, бутерброды с рыбными консервами, бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями, сыр порциями. Закусочные бутерброды : (канапе с сыром, буженино, окороком, килька с яйцом, с икрой, с окороком, с семгой или кетой, с курицей). Волованы с салатом, паштетом, икрой, курицей, рыбой, сыром.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности при подготовке бутербродов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.					
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления бутербродов: **Бутерброды закрытые хот-доги, чизбургеры. Роллы. Гамбургеры, сэндвичи, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности при подготовке бутербродов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности					

готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.					
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы**: рыба отварная, соус хрен. Морепродукты под соусом майонезным, студень рыбный, щука фаршированная** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности холодных блюд доведение до вкуса холодных блюд для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .					
1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления холодных блюд **из мяса: грудинка (порциями), паштет из печени, из мяса студень из говядины и свинины. Галантин** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности холодных блюд, доведение до вкуса, холодных блюд для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом					

требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .					
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 ***Виды работ:*** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 10. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.					
Экзамен по модулю	***18***				
СРС	***6***				
Всего	***506***				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

учебные кабинеты:

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства
- лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

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

- посадочные места по количеству обучающихся –32
- рабочее место преподавателя (компьютеризованное) -1
  - классная доска;
  - муляжи овощей;
  - наглядные пособия (комплект плакатов «Приготовление блюд из овощей и грибов»);
  - комплект технологических карт «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и интерактивная доска

Оборудование «Учебный кондитерский цех»:

Плита электрическая ПЭ-0,5
Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ
БлендерVT -1463
Соковыжималка VT-1601
Мясорубка ТМ -32
Миксер VT -1406
Фритюрница JEJU
Микроволновая печь

Холодильник «LG»
Холодильник «Samsung»
Комбайн кухонный «Moylinex»
Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2
Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ
Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т
Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70
Овощерезка CL 30Bistro
Куттер FimarCL-3 м
Водонагреватель trermex
Мармиткухонный ЭМК 40Н
Мультиварка REDMONDRMC-M4525
Электрочайник
Весы электронные
Стол пристенный
Стол рабочий для обуч-ся
Тумба напольная
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Ванна для мытья посуды 2-х секц
Ванна для обработки продуктов 3-х секц
Ванна для обработки яйца
Раковина для мытья рук

Оборудование кондитерского цеха

Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э
Машина тестомесильная ТММ-33
Мукопросеиватель «Каскад
Шкаф расстоечный кондитерский ШРК
Миксер «BoschFD 9103 CNHR» 19

Холодильник «Nord»
Электроплита «Мечта» 12-06-01
Чайник электрический «Verloni»
Вафельница электрическая «Аксмон» В-11
Миксер «Скарлет»SC -043
Комбайн кухонный «KEUWOOD»
Блендер «Массар»
Ванна для обработки яиц
Стол пристенный
Ванная для мытья посуда
Тумба напольная
Витрина стеклянная выставочная
Стулья
Стол рабочий
Раковина для мытья рук
Вентиляция
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Шкаф для хранения спецодежды
Весы электронные
Аппарат шоковой заморозки
Су вид
Вакуум аппарат

Реализация профессионального модуля осуществляет обязательную производственную практику, проводимую концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

14. Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО) и
15. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и
16. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

17. Примерная основная образовательная программа
18. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
19. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
20. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
21. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
22. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
23. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
24. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
25. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
26. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

2. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
3. Шатун,Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования / Л.Г.Щатун.- М.:Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

6. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.
7. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.
8. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.
9. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7
10. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net

Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

Электронные ресурсы

а) локального доступа

1. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» [Электронный ресурс]: Т.А.Лаушкина 2018 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
2. «Товароведение пищевых продуктов» [Электронный ресурс]: З.П.Матюхина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
3. «Техническое оснащение и организация рабочего места» [Электронный ресурс]: Г.Г.Лутошкина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

4. «Калькуляция и учет в общественно питании» [Электронный ресурс]: И.А.Самулевич 2015 Издание пригодно для изучения как преподавателям, так и учащимся.
5. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» [Электронный ресурс]: И.П.Самородова 2015 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
6. «Приготовление блюд из овощей и грибов» [Электронный ресурс]: Е.И.Соколова 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
7. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» [Электронный ресурс]: Т. Ю. Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопачева 2016 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
8. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум [Электронный ресурс]: И.П.Самородова2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
9. Практикум «Приготовление блюд из рыбы». [Электронный ресурс]: Т.А.Качурина 2017Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
10. «Приготовление супов и соусов». [Электронный ресурс]: Н.И.Дубровская Учебник 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
11. «Приготовление супов и соусов». [Электронный ресурс]: Н.И.Дубровская Практикум 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
12. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. [Электронный ресурс]: Г.П.Семичева Учебник 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
13. Приготовление, оформление И подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». [Электронный ресурс]: Г.П.Семичева Учебник 2019 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
14. «Приготовление сладких блюд и напитков» [Электронный ресурс]:А. В. Синицына, Е. И. Соколова 2016 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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»

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень основных социальных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики г.Улан-Удэ: «Pipls пиццерия; MusicHoll «London»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; ПАБ «Дарвин»; кафе «Бессонница»; кафе «Мономах»; столовая МАУ ДОД ДООЦ «Огонек»; ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе «Урга»; ЗАО «Амта», ЗАО БХП.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации по профессиональному модулю проводятся во внеурочное время, индивидуально с каждым учащимся.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента изучается третьим.

Обучение носит практико-ориентированный характер: решение задач, решение ситуационных задач. В целяреализации практико-ориентированного обучения на основе модульно-компетентностного подхода при обучении профессии Повар, кондитер используется в образовательном процессе универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и (или) интерактивной доской. Это готовый электронный комплекс, приобретенный техникумом для обучения профессии «Повар, кондитер. Комплекс разработан корпорацией «Диполь», деятельность которой направлена на развитие и активное внедрение в образовательную деятельность современных информационных и коммуникационных технологий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры и мастера, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющие руководство учебной практикой:

Ф.И.О. преподавателя (мастера)	**Образование**	**Квалификация преподавателя**	**Рабочий разряд (для преподавателей ППКРС)**	**Дата и место прохождения стажировки**
Русина Марина Владимировна - преподаватель профессионального цикла	Высшее, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ	1. Высшая 2. Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1. Диплом ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727362 (со 02.03.2023 по 28.04.2023)	1. Главный эксперт площадки проведения регионального чемпионата «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело» Апрель 2024 года 2. Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического со-провождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» от 31.10.2022 3. Курсы повышения квалификации в федеральном государственном бюджетном

				образовательном учреждении дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» «Введение в тифлокомментирование» с 13.03.23 по 17.03.23. г.Москва.36 часов. 4. Региональный этап всероссийского конкурса педагогических достижений «Мастер года» Диплом 23.03.2023 5. НУТРИЦИОЛОГИЯ 6. «Разработка ОПОП по ФГОС СПО с учетом требований профессиональных стандартов, ФГОС СОО, воспитательной работы в соответствии с актуальной законодательнойбазой» Эксперт ДЭ. Занесена вреестр.
ıкарская Т.Г.- мастер ПО		1. Высшая 2. Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1. Диплом ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727364 (со 02.03.2023 по 28.04.2023)	1. Удостоверение № 030800020887 Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ(слабослышащие) (с 25.10.2022 по 31.10.2022) 2. Эксперт I Регионального этапа

				Чемпионата по профессиональному мастерству РБ «Профессионалы» РБ 02-14.04.2023 3. Эксперт VII регионального чемпионата «Абилимпикс» 5. Главный эксперт Д/Э №100011338 профессия «Повар, кондитер» 43.01.09 «Поварское и кондитерское дело» 43.02.15 (от 20.04.2022 год реестр экспертов) 6. Эксперт демонстрационного экзамена и с правом проведения региональных Чемпионатов 7. НУТРИЦИОЛОГИЯ

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

5.1. Контроль и оценка результатов освоения МДК 03.01.

Таблица 5.1

Результаты обучения	***Формы и методы контроля и оценки результатов обучения***

ПК и ОК	*усвоенные знания*	*освоенные умения*	*Практический опыт*	
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	У1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** -Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов. Решение задач на расчет расхода сырья для приготовления бутербродов. № 1 -Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, холодных блюд и закусок. Решение задач на расчет расхода сырья для приготовления салатов и холодных закусок № 2 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** 1. Сообщение по теме: Кулинарные тайны соленой сельди. (изобретение способа посола голландским рыбаком Бекелем) . 2. Подготовка компьютерных презентаций по теме: Тайны салата «Оливье». **1.3. Рубежный контроль:** **Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий по пройденным темам** 1.4. **Итоговый контроль** **Контрольная работа № 1 по теме**: *- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок № 1* *Дифференцированный зачет*
ПК 3.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости	ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе,	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.**

соусов, заправок разнообразного ассортимента	сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов с потребителями.	**1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. **1.4.Итоговый контроль** Контрольная работа по теме: *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок № 3*
ПК 3.3	З 3 ассортимент,	У 3 выбирать, применять,	ПО 1 подготовки,	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** **Л.Р.**Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции – Салат из моркови с орехами и медом – Салат из свежей капусты № 1 **Л.Р**.Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей – салат «Греческий», – салата «Цезарь». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. № 2 **Л.Р**.Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции - Салат «Зимний» - Салат из свеклы, с сыром и чесноком № 3 **Л.Р**.Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции – Салат «Степной из разных овощей» № 4 **Л.Р.**Приготовление, оформление и отпуск винегрета. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции – Винегрет овощной – Винегрет по-домашнему **Л.Р**.Приготовление, оформление и отпуск винегрета. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции – Винегрет рыбный – Винегрет с сельдью или рыбой горячего копчения **Л.Р**.Приготовление, оформление и отпуск салата из морепродуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж)

			ПО 5 ведения расчетов с потребителями.	– Салат из кальмаров с яблоками – Салат из креветок с рисом № 7 **Л.Р.**Приготовление, оформление и отпуск салата из птицы. Органолептическая оценка качества (бракераж) – Салат «Столичный» – Салат из птицы с орехами № 8 **Л.Р.**Приготовление, оформление и отпуск салата из мяса. Органолептическая оценка качества (бракераж) – Салат мясной - Салат «Оливье» № 9 **Л.Р.**Приготовление, оформление и отпуск салата-коктейля. Органолептическая оценка качества (бракераж) – Салат-коктейль с шампиньонами и орехами – Салат-коктейль «Пестрый» № 10 **Л.Р.**Приготовление, оформление и отпуск десертных салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) – Салат-коктейль яблочно-апельсиновый – Салат-коктейль дынный – Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами № 11 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** 1. Сообщение по теме: Кулинарные тайны соленой сельди. (изобретение способа посола голландским рыбаком Бекелем) . 2. Подготовка компьютерных презентаций по теме: Тайны салата «Оливье». **1.2.3.Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме.** **1.4.Итоговый контроль** Контрольная работа по теме: *«Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента» № 4*
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и	ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:**

подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов с потребителями.	**1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** **Л.Р.**Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе**.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов Органолептическая оценка качества (бракераж). № 12 **Л.Р.**Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями. Органолептическая оценка качества (бракераж) № 13 **Л.Р.**Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей, сельди, птицы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции № 14 **1.2.3. Оценка выполненных самостоятельных работ:** - Составить сообщение по теме: Тартинки, канапе, гренки. - Составить сообщение по теме: Вегетарианские закуски. **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. 1.4. Итоговый контроль **Контрольная работа по теме:** *«Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок» № 5*
ПК 3.5 Осуществлять приготовление,	З 3 ассортимент,	У 2 соблюдать правила	ПО 1 подготовки, уборки рабочего	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых**

творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов	**практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ***Лабораторные работы:*** **Л.Р.** Приготовление рыбы под маринадом. Оценка качества (бракераж) готовой продукции № 15 **П.З.**Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. **1.2.3. Оценка выполненных самостоятельных работ:** - Составить сообщение по теме: Тартинки, канапе, гренки. - Составить сообщение по теме: Вегетарианские закуски. **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. **1.3.** Итоговый контроль **Контрольная работа по теме:** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы № 6

			с потребителями.	
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к	**1. Текущий контроль:** **1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** **Л.Р.**Приготовление паштета. Приготовление галантина. Оценка качества (бракераж) готовой продукции № 16 **П.З.**Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. **1.2.3. Оценка выполненных самостоятельных работ:** - Составить сообщение по теме: Тартинки, канапе, гренки. - Составить сообщение по теме: Вегетарианские закуски **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. 1.4. Итоговый контроль**: Дифференцированный зачет** *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы № 6*

			безопасности готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов с потребителями.	

5.2. Контроль и оценка результатов учебной практики.

Контроль и оценка учебной практики проходит в форме дифференцированного зачета, который предусматривает выполнение самостоятельной работы (Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента).

5.3. Контроль и оценка результатов производственной практики.

Контроль и оценка производственной практики проходит в форме дифференцированного зачета, который предусматривает защиту результатов ПП: наличие аттестационного листа, характеристики от работодателей, дневника, договора, отчета по практике.

5.4. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене

1.В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 5.4.1. Профессиональные и общие компетенции, сформированность которых можно определить в ходе выполнения экзаменационного задания

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	**Показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества

исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача холодных соусов и заправок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных соусов и заправок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления салатов - Соответствие приготовленных салатов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача салатов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи салатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных закусок - Соответствие приготовленных холодных закусок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных закусок требованиям качества - Оформление и подача холодных закусок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных закусок	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамен
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамен
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена

Таблица 5.4.2. Профессиональные и общие компетенции сформированность которых определяется по материалам портфолио.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Оценка материалов портфолио свидетельствующих о проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с производственной практики.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф.заболеваний на занятий по физической культуре

физической подготовленности		
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 43.01.09 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании; при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

ПО 4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО 5 ведении расчетов с потребителями

уметь:

У 1 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;

У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания

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	У 1 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; У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд,

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 К 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление,		десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

творческое		

оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**ОУ1.1.** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; **ОУ1.2.** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; **ОУ1.3.** определять этапы решения задачи; **ОУ1.4. выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;** **ОУ1.5.** составить план действия; определить необходимые ресурсы; **ОУ1.6.** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; **ОУ1.7. реализовать составленный план;** **ОУ1.8.** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**ОЗ.1.1актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;** **ОЗ.1.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;** **ОЗ.1.3** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; **ОЗ.1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;** **ОЗ.1.5** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**ОУ2.1.** определять задачи для поиска информации; **ОУ2.2.** определять необходимые источники информации; **ОУ2.3.** планировать процесс поиска; **ОУ2.4. структурировать получаемую информацию;** **ОУ2.5.** выделять наиболее значимое в перечне информации; **ОУ2.6. оценивать практическую значимость результатов поиска; ОУ2.7.** оформлять результаты поиска	**ОЗ.2.1**номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; **ОЗ.2.2приемы структурирования информации;** **ОЗ.2.3формат оформления результатов поиска информации**

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**ОУ3.1.** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; **ОУ3.2.** применять современную научную профессиональную терминологию; **ОУ3.3.** определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	**О3.3.1**содержание актуальной нормативно-правовой документации; **О3.3.2.**современная научная и профессиональная терминология; **О3.3.3.**возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в	**ОУ4.1.** организовывать работу коллектива и	**О3.4.1**психологические основы деятельности

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	команды; **ОУ4.2.** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	коллектива, психологические особенности личности; **О3.4.2**основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**ОУ5.1.** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; **ОУ5.2.** проявлять толерантность в рабочем коллективе	**О3.5.1** особенности социального и культурного контекста; **О3.5.2 правила оформления документов и построения устных сообщений.**
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**ОУ6.1.** описывать значимость своей профессии	**О3.6.1** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; **О3.6.2** значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**ОУ7.1.** соблюдать нормы экологической безопасности; **ОУ7.2. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.**	**О3.7.1** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; **О3.7.2 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;** **О3.7.3 пути обеспечения ресурсосбережения**
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**ОУ8.1** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; **ОУ8.2** применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; **ОУ8.3** пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	**О3.8.1** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; **О3.8.2** основы здорового образа жизни; **О3.8.3** условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; **О3.8.4** средства профилактики перенапряжения

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**ОУ9.1. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;** **ОУ9.2. использовать современное программное обеспечение**	**О3.9.1** современные средства и устройства информатизации; **О3.9.2** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**ОУ10.1.** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; **ОУ10.2.** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; **ОУ10.3.** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; **ОУ10.4**кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); **ОУ10.5** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**О3.10.1** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; **О3.10.2** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); **О3.10.3** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; **О3.10.4** особенности произношения; **О3.10.5** правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**ОУ11.1.** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; **ОУ11.2.** презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; **ОУ11.3.** оформлять бизнес-план; **ОУ11.4.** рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **ОУ11.5. о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; **ОУ11.6.**презентовать бизнес-идею; **ОУ11.7.**определять источники финансирования;	**О3.11.1** основы предпринимательской деятельности; **О3.11.2** основы финансовой грамотности; **О3.11.3** правила разработки бизнес-планов; **О3.11.4** порядок выстраивания презентации; **О3.11.5** кредитные банковские продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 516

Из них на освоение МДК 174

на учебную практику по МДК 04.01 и МДК 04.02 - 144 и производственную 180 часов

СРС – 2 часа (МДК 02.01) + 4 часа (МДК 02.02)

Экзамен по модулю – 18 часов

1.4. Распределение часов вариативной части

1.4.1. Вариативная часть составляет –258 часов (МДК 04.01 – 4 часа, МДК 04.02 – 74 часа, УП – 72 часа, ПП – 108 часов)

1.4.2. Использование часов вариативной части ППКРС

Методы, которые использовались при формировании структуры и содержания вариативной части:

Изучение профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»; консультирование с ведущими специалистами ПОП г.Улан-Удэ.

1.3.3 Формирование структуры и содержания на увеличение объема времени отведенного на ПМ

№ п	Дополнительные профессиональные и общие компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Обоснование включения в программу	Темы занятий

1	ПК 4.1.		Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*
2	ПК 4.1-ПК 4.5	У1-У4 З1-З5	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	***Тема 2.1.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких*

				блюд, десертов разнообразного ассортимента
3	ПК 4.1-ПК 4.5	У1-У4 З1-З5	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов*
4	ПК 4.1-ПК 4.5	У1-У4 З1-З5	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	***Тема 3.1*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента*
5	ПК 4.1-ПК 4.5	**Знать:** Технологию приготовления блюд из мяса бурятской национальной кухни **Уметь:** Готовить блюда из мяса бурятской национальной кухни	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	***Тема 3.2*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента*
				78
6		**УП**	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	***72***
7		**ПП**	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	**108**
		Итого		**258**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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

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

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятел ьная работа[1]
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	учебная	производствен ная часов	
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	**МДК 04.01. Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	**34**	**16**		-	2
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	**МДК 04.02. Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	138	**90**	**52**			4
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		**44**	**16**			
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	324	-		144	180	
	Экзамен по модулю	18					
	Всего:	**516**	**168**	**84**	**144**	**180**	**6**

[1] Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся***	***№ занятия (1 час)***	***Календарные сроки выполнения***	***Объем часов***	***Уровень освоения***	***Освоенные ПК и ОК***
1	***2***	***3***	***4***	***5***	***6***	
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**		***36***				
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		***36(в т.ч. 2СРС)***				
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и*	***Содержание***					
	1 **Значение ПМ для осуществления профессиональной деятельности повара.** Цели и задачи изучения модуля. Требования к освоению модуля. Организация самостоятельной деятельности студента по освоению модуля. Информационно-методическое обеспечение модуля. Правила работы с материалами модуля в электронной среде «Module.**Входной контроль.**	***1-2***		***2***		
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание					

горячих десертов, напитков	*2*	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	***3-4***		***2***		***ПК 4.1; У1; 31; 32***
	Лабораторные работы						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
		Содержание					
		Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	***5-6***		***2***		***ПК 4.1; У1; 31; 32***
		Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	***7-8***		***2***		***ПК 4.1; У1; 31; 32***
	Лабораторные работы						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
		Содержание					
	3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	***9-10***		***2***		***ПК 4.1; У1; 31; 32***
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***		***11-12***		***2***		
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.					***ПК 4.1; У1; 31; 32***
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия		***13-16***		***4***		
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов № 1 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков № 2					***ПК 4.1; У1; 31; 32***
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание				***2***		
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	***17-18***				***ПК 4.1; У1; 31; 32***

	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия				***4***		
	3	Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. № 3	***19-22***				***ПК 4.1; У1; 31; 32***
	4	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков № 4	***23-26***		***4***		***ПК 4.1; У1; 31; 32***
	5	Работа с нормативной и технологической документацией (Работа со Сборником рецептур) № 5	***27-30***		***4***		
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание						
	3	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	***31***		***1***		***ПК 4.1; У1; 31; 32***
	Содержание						
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	***32***		***1***		***ПК 4.1; У1; 31; 32***
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
		Дифференцированный зачет	***33-34***		***2***		***ПК 4.1; У1; 31; 32***
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Сырье и правила его подготовки и Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных десертов			***-***		***2***		***2***

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			***138 (в т.ч. 4 ч.СРС)***				
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			***77***				
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента*	***Содержание***		***1-4***		***4***		
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.					***ПК 4.2; У2; У3; У4; З3; З4; З5***
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание				***4***		
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***5-8***				***ПК 4.2; У2; У3; У4; З3; З4; З5***
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание				***4***		

	3	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	***9-12***				***ПК 4.2; У2; У3; У4; 33; 34; 35***
	Лабораторные работы 12 часов						
	1	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества желе № 1	***13-18***		***6***		***ПК 4.2; У2; У3; У4; 33; 34; 35***
	2	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества муссов № 2	***19-24***		***6***		
	3	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбуков № 3	***25-30***		***6***		
	4	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества крем-брюле № 4	***31-36***		***6***		
	5	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. (черемуха со сметаной) № 5	***37-42***		***6***		
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание		***43-46***		***4***		
	4	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд					***ПК 4.2; У2; У3; У4; 33; 34; 35***
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
		Содержание			***4***		

	5	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	***47-50***				***ПК 4.2; У2; У3; У4; 33; 34; 35***
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы		***51-52***		***2***		
	1	*Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента № 2*					***ПК4.1; ПК4.2; У1-У4; 31-35***
Тема 2.2.	***Содержание***		***53-54***		***2***		
Приготовление,	***1***	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила					***ПК 4.3; У2; У3;***
подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.					***У4; 33; 34; 35***
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание		***55-58***		***4***		
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).					***ПК 4.3; У2; У3; У4; 33; 34; 35***
		Лабораторные работы не предусмотрены					

		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание				***4***		
	3	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	***59-62***				***ПК 4.3; У2; У3; У4; 33; 34; 35***
	Лабораторные работы 14		***63-66***		***4***		
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: пудинг, (4 часа). Оценка качества готовой продукции № 6					***ПК 4.3; У2; У3; У4; 33; 34; 35***
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: штрудель, яблоки в тесте (4 часа). Оценка качества готовой продукции. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд № 7	***67-72***		***6***		***ПК 4.3; У2-У4;33-35***
	3	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих			***6***		***ПК 4.3;***
		десертов в т.ч. региональных. (4 часа). Оценка качества готовой продукции. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд № 8	***73-78***				***У2; У3; У4; 33; 34; 35***
	4	Приготовление, оформление, отпуск и презентация шарлотка с яблоками, грушей № 9	***79-84***		***6***		
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
		Содержание			***4***		

	4	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	***85-88***				***ПК 4.3; У2-У4;33-35***
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы		***89-90***		***2***		
	1	*Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов № 3*					***ПК4.1; ПК4.3; У1-У4; З1-35***
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Составление сообщения на тему: Карамельные сладости. Украшение десертов при помощи карамели. 2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: Сорбе (фруктовое мороженое) и граните.			***-***				
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента							
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента							
Тема 3.1	***Содержание***		***91-92***		***2***		
Приготовление, подготовка к реализации холодных	***1***	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков					***ПК 4.4; У2-У4;33-35***
		Лабораторные работы не предусмотрены					

напитков сложного ассортимента		**Практические занятия** не предусмотрены						
		Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание		***93-94***		***2***			
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.						***ПК 4.4; У2-У4;33-35***
		Лабораторные работы не предусмотрены						
		Практические занятия не предусмотрены						
		Контрольные работы не предусмотрены						
	3	***Содержание***			***4***			
		Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	***95-98***					***ПК 4.4; У2-У4;33-35***
		Практические занятия не предусмотрены						
		Контрольные работы не предусмотрены						
	Лабораторные работы		***99-102***		***4***			
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (коктейлей, компота, смузи) № 10						***ПК 4.4; У2-У4;33-35***
	Содержание				***2***			
	4	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных	***103-104***					

		напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).					***ПК 4.4; У2-У4;З3-35***
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
Тема 3.2 *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента*	***Содержание***		***105-108***		***4***		
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.					***ПК 4.5; У2-У4;З3-35***
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание				***2***		
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	***109-110***				***ПК 4.5; У2-У4;З3-35***
		Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	***111-114***		***4***		
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						

	Лабораторные работы 12 часов						***ПК 4.5; У2-***
							У4;33-35
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: чай, кофе. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков № 11	***115-118***		***4***		
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: какао, горячий шоколад. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков № 12	***119-122***		***4***		***ПК 4.5; У2-У4;33-35***
	3	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков разнообразного ассортимента: кофе глясе. Расчет количества продуктов для приготовления напитков № 13	***123-126***		***4***		
	Содержание				***4***		
	3	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	***127-130***				***ПК 4.5; У2-У4;33-35***
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы						

	1	*Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента № 4*	***131-132***		***2***		***ПК 4.4;ПК 4.5 У2-У4;З3-35***
		Дифференцированный зачет	***133-134***		***2***		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3. ***Составление сообщения*** 1. Эти удивительные какао-бобы 2. Детективная история с кефиром 3. Подарок абиссинской козы.			-		***4***		

Учебная практика по ПМ.04 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований	***144***				

рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. 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. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. 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. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. 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). 20. 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. 21. 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					

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 ***Виды работ:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций,	***180***				

рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
Экзамен по модулю	***18***					
Всего	***516***					

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

учебные кабинеты:

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства
- лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

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

- посадочные места по количеству обучающихся -32
- рабочее место преподавателя (компьютеризованное) -1
- классная доска;
- муляжи овощей;
- наглядные пособия (комплект плакатов «Приготовление блюд из овощей и грибов»);
- комплект технологических карт «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и интерактивная доска

Оборудование «Учебный кондитерский цех»:

- Рабочие места обучающихся в количестве – 5 рабочих мест
- Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ
- Стол подставка под пароконвектомат
- Плита индукционная стационарная 4 греющих поверхности
- Холодильный шкаф объем 300л., 5 полок
- Блендер ручной погружной: блендер+насадка, измельчитель+насадка , венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан
- Планетарный миксер: Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик Лопатка для смешивания.

- Стол производственный Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м.,

- Стеллаж 800x500x1800 материал металл, 4-х уровня

- Мойка односекционная со столешницей 1000x600x850 материал металл

- Смеситель холодной и горячей воды

- Весы настольные электронные Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.

- Весы для молекулярной кухни. Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.

- Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110

Перечень инструментов

- Гастроемкости из нержавеющей стали: GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место). GN 1/1 530x325x20 мм

- Набор ножей поварская тройка

- Лопатка силиконовая

- Молоток для отбивания мяса

- Терка 4 грани, материал металл

- Миска металлическая Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт

- Набор кастрюль Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л,5 л.

- Сковорода С антипригарным покрытием, Диаметром 24см

- Сотейник Объемом 0,8 л

- Сотейник Объемом 0,6 л

- Набор разделочных досок с подставкой. Пластик. H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.

- Термометр инфракрасный Электронный

- Венчик 240 мм
- Сито для протирания Диаметр от 20-25 см, 7-10 см
- Ножницы для рыбы, птицы
- Овощечистка
- Скалка
- Силиконовый коврик Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
- Тарелка круглая белая плоская Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
- Пластиковая урна для мусора по 2 шт на рабочее место
- Мерный стакан Объемом не меньше 1 л. Пластиковый
- Ложки столовые металлические
- Шенуа
- Форма для тартов
- Ложка Шато
- Пинцет
- Набор кондитерских насадок

Перечень расходных материалов:

- Пергамент рулон
- Фольга рулон
- Бумажные полотенца
- Перчатки силиконовые одноразовые

- Плёнка пищевая
- Вакуумные пакеты, разных размеров
- Баллоны с газом для кремера сифона
- Мешки кондитерские одноразовые
- Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов
- Стаканы одноразовые
- Салфетки из нетканого материала
- Полотенца х/б для протирания тарелок
- Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей
- Средство для мытья посуды, 500мл
- Губка для мытья посуды
- Пакеты для мусора

Сырье: продукты в соответствии с заданием, пряности и приправы.

Реализация профессионального модуля осуществляет обязательную производственную практику, проводимую концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО) и

2. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148)
3. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

4. Примерная основная образовательная программа
5. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
7. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
8. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
9. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
10. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
12. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
13. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2020-400 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е

изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2014-176с.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.
2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.
3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.
4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7
5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net

Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

- Электронные ресурсы
- *а) локального доступа*

1. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» [Электронный ресурс]: Т.А.Лаушкина 2018 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
2. «Товароведение пищевых продуктов» [Электронный ресурс]: З.П.Матюхина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
3. «Техническое оснащение и организация рабочего места» [Электронный ресурс]: Г.Г.Лутошкина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
4. «Калькуляция и учет в общественно питании» [Электронный ресурс]: И.А.Самулевич 2015 Издание пригодно для изучения как преподавателям, так и учащимся.
5. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» [Электронный ресурс]: И.П.Самородова 2015 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
6. «Приготовление блюд из овощей и грибов» [Электронный ресурс]: Е.И.Соколова 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
7. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» [Электронный ресурс]: Т. Ю. Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопачева 2016 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

8. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум [Электронный ресурс]: И.П.Самородова 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
9. Практикум «Приготовление блюд из рыбы». [Электронный ресурс]: Т.А.Качурина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
10. «Приготовление супов и соусов». [Электронный ресурс]: Н.И.Дубровская Учебник 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
11. «Приготовление супов и соусов». [Электронный ресурс]: Н.И.Дубровская Практикум 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
12. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. [Электронный ресурс]: Г.П.Семичева Учебник 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
13. Приготовление, оформление И подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». [Электронный ресурс]: Г.П.Семичева Учебник 2019 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
14. «Приготовление сладких блюд и напитков» [Электронный ресурс]: А. В. Синицына, Е. И. Соколова 2016 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и имеет оборудование, инструменты, расходные материала, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации «Профессионалы» по компетенции «Поварское и кондитерское дело»

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень основных социальных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики г.Улан-Удэ: «Pipls пиццерия; MusicHoll «London»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; кафе

«Бессонница»; кафе «Мономах»; столовая МАУ ДОД ДООЦ «Огонек»; ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе «Урга»; ЗАО «Амта», ЗАО БХП.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации по профессиональному модулю проводятся во внеурочное время, индивидуально с каждым учащимся.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: ОП.01

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Профессиональный модуль ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента изучается четвертым.

Обучение носит практико-ориентированный характер: решение задач, решение ситуационных задач. В целях реализации практико-ориентированного обучения на основе модульно-компетентностного подхода при обучении профессии Повар, кондитер используется в образовательном процессе универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и (или) интерактивной доской. Это готовый электронный комплекс, приобретенный техникумом для обучения профессии «Повар, кондитер. Комплекс разработан корпорацией «Диполь», деятельность которой направлена на развитие и активное внедрение в образовательную деятельность современных информационных и коммуникационных технологий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры и мастера, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющие руководство учебной практикой:

Ф.И.О. преподавателя (мастера)	**Образование**	**Квалификация преподавателя**	**Рабочий разряд (для преподавателей**	**Дата и место прохождения стажировки**

			ППКРС)	
Русина Марина Владимировна - преподаватель профессионального цикла	Высшее, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ	1. Высшая 2. Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	Диплом ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727362 (со 02.03.2023 по 28.04.2023)	1. Главный эксперт площадки проведения регионального чемпионата «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело» Апрель 2024 года 2. Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического со-провождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» от 31.10.2022 3. Курсы повышения квалификации в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении дополнительного про-фессионального образования «Институт развития профессионального образования» «Введение в тифлокомментирование» с 13.03.23 по 17.03.23. г.Москва. 36 часов. 4. Региональный этап всероссийского конкурса педагогических достижений «Мастер года» Диплом 23.03.2023 5.НУТРИЦИОЛОГИЯ 6.«Разработка ОПОП по ФГОС СПО с учетом требований профессиональных стандартов, ФГОС СОО, воспитательной работы в соответствии с актуальной законодательной базой» 7.Эксперт ДЭ. Занесена в реестр.

Пушкарская Т.Г.- мастер ПО	Высшее	1. Высшая 2. Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1. Диплом ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727364 (со 02.03.2023 по 28.04.2023)	1. Удостоверение № 030800020887 Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие) (с 25.10.2022 по 31.10.2022) 2. Эксперт I Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству РБ «Профессионалы» РБ 02-14.04.2023 3. Эксперт VII регионального чемпионата «Абилимпикс» 5. Главный эксперт Д/Э №100011338 профессия «Повар, кондитер» 43.01.09 «Поварское и кондитерское дело» 43.02.15 (от 20.04.2023 год реестр экспертов) 6. Эксперт демонстрационного экзамена и с правом проведения региональных чемпионатов 7. Нутрициология

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Контроль и оценка результатов освоения МДК 04.01.

Таблица 5.1

Результаты обучения				*Формы и методы контроля и оценки результатов обучения*
ПК и ОК	*усвоенные знания*	*освоенные умения*	*Практический опыт*	

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	З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	У 1 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;	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании),	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** **ПЗ** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов № 1 **ПЗ** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков № 2 **ПЗ** Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. № 3 **ПЗ** Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков № 4 **ПЗ** Работа с нормативной и технологической документацией (Работа со Сборником рецептур) № 5 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** 1.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Сырье и правила его подготовки и Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных десертов **1.3. Рубежный контроль:**

			упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведении расчетов с потребителями	**Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий по пройденным темам** 1.4. **Итоговый контроль** **Контрольная работа по теме**: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента № 1

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** **Л.Р.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества желе № 1 **Л.Р.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества мусса № 2 **Л.Р.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбука № 3 **Л.Р.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества крем-брюле № 4 **Л.Р.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. (черемуха со сметаной) № 5 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** 1. Составление сообщения на тему: Карамельные сладости. Украшение десертов при помощи карамели. 2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: Сорбе (фруктовое мороженое) и граните **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по

			(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями	пройденной теме. **1.4.Итоговый контроль** Контрольная работа по теме: *Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента № 2*

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** **Л.Р.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: пудинг. Оценка качества готовой продукции № 6 **Л.Р.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: штрудель, яблоки в тесте . Оценка качества готовой продукции. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд № 7 **Л.Р.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд № 8 **Л.Р.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация шарлотка № 9 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** 1. Составление сообщения на тему: Карамельные сладости. Украшение десертов при помощи карамели. 2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: Сорбе (фруктовое мороженое) и граните

			ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями	**1. Гарниры для супов.** **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. **1.4. Итоговый контроль** Контрольная работа по теме**:** *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов № 3*.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** **Л.Р.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (коктейлей, компота, смузи) № 10 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** 1. Эти удивительные какао-бобы 2. Детективная история с кефиром 3. Подарок абиссинской козы. **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по пройденной теме. 1.4. Итоговый контроль **Контрольная работа по теме:** *Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента № 4*

			продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями	

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ** ***Лабораторные работы:*** **Л.Р.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: чай, кофе. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков № 11 **Л.Р.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: какао, горячий шоколад. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков № 12 **Л.Р.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: кофе глясе. Расчет количества продуктов для приготовления напитков № 13 **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** ***Составление сообщения*** 1. Эти удивительные какао-бобы 2. Детективная история с кефиром 3. Подарок абиссинской козы. **1.3. Рубежный контроль:** Оценка выполнения тестовых практикоориентированных тестовых заданий по

			неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями	пройденной теме. **1.3.** Итоговый контроль**:** **Комплексный Дифференцированный зачет**

5.1. Контроль и оценка результатов учебной практики.

Контроль и оценка учебной практики проходит в форме дифференцированного зачета, который предусматривает выполнение самостоятельной работы (Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента).

5.2. Контроль и оценка результатов производственной практики.

Контроль и оценка производственной практики проходит в форме дифференцированного зачета, который предусматривает защиту результатов ПП: наличие аттестационного листа, характеристики от работодателей, дневника, договора, отчета по практике.

5.3. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене

1.В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 5.4.1. Профессиональные и общие компетенции, сформированность которых можно определить в ходе выполнения экзаменационного задания

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача холодных сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача горячих сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

	- Соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных напитков - Соответствие приготовленных холодных напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных напитков требованиям качества - Оформление и подача холодных напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных напитков	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления горячих напитков - Соответствие приготовленных горячих напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих напитков требованиям качества - Оформление и подача горячих напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих напитков - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамен
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамен

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена

Таблица 5.4.2. Профессиональные и общие компетенции сформированность которых определяется по материалам портфолио.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Оценка материалов портфолио свидетельствующих о проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с производственной практики.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,

ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф.заболеваний на занятий по физической культуре

поддержание необходимого уровня физической подготовленности		
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж.Нимаев
Приказ №____
« » 20___

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 43.01.09 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалык 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 ихлеба разнообразного ассортимента

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании; при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется

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

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

иметь практический опыт:

ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО 3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;ПО 4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числерегиональных;

ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований кбезопасности;

ПО 7 ведении расчетов с потребителями

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 5 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного

		производства; З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 5 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 5 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 5 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**ОУ1.1.** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; **ОУ1.2.** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; **ОУ1.3.** определять этапы решения задачи; **ОУ1.4. выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;** **ОУ1.5.** составить план действия; определить необходимые ресурсы; **ОУ1.6.** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; **ОУ1.7. реализовать составленный план;** **ОУ1.8.** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**ОЗ.1.1актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;** **ОЗ.1.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;** **ОЗ.1.3** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; **ОЗ.1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;** **ОЗ.1.5** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**ОУ2.1.** определять задачи для поиска информации; **ОУ2.2.** определять необходимые источники информации; **ОУ2.3.** планировать процесс поиска; **ОУ2.4. структурировать получаемую информацию;** **ОУ2.5.** выделять наиболее значимое в перечне	**ОЗ.2.1**номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; **ОЗ.2.2приемы структурирования информации;** **ОЗ.2.3формат оформления результатов поиска информации**

	информации; **ОУ2.6. оценивать практическую значимость результатов поиска; ОУ2.7.** оформлять результаты поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**ОУ3.1.** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; **ОУ3.2.** применять современную научную профессиональную терминологию; **ОУ3.3.** определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	**О3.3.1**содержание актуальной нормативно-правовой документации; **О3.3.2.**современная научная и профессиональная терминология; **О3.3.3.**возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**ОУ4.1.** организовывать работу коллектива и команды; **ОУ4.2.** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	**О3.4.1**психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; **О3.4.2**основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**ОУ5.1.** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; **ОУ5.2.** проявлять толерантность в рабочем коллективе	**О3.5.1** особенности социального и культурного контекста; **О3.5.2 правила оформления документов и построения устных сообщений.**
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**ОУ6.1.** описывать значимость своей профессии	**О3.6.1** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; **О3.6.2** значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**ОУ7.1.** соблюдать нормы экологической безопасности; **ОУ7.2. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.**	**О3.7.1** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; **О3.7.2 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;** **О3.7.3 пути обеспечения ресурсосбережения**

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**ОУ8.1** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; **ОУ8.2** применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; **ОУ8.3** пользоваться средствами профилактики	**ОЗ.8.1** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; **ОЗ.8.2** основы здорового образа жизни; **ОЗ.8.3** условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; **ОЗ.8.4** средства профилактики перенапряжения

	перенапряжения характерными для данной профессии.	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**ОУ9.1. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;** **ОУ9.2. использовать современное программное обеспечение**	**О3.9.1** современные средства и устройства информатизации; **О3.9.2** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**ОУ10.1.** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; **ОУ10.2.** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; **ОУ10.3.** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; **ОУ10.4**кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); **ОУ10.5** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**О3.10.1** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; **О3.10.2** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); **О3.10.3** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; **О3.10.4** особенности произношения; **О3.10.5** правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**ОУ11.1.** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; **ОУ11.2.** презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; **ОУ11.3.** оформлять бизнес-план; **ОУ11.4.** рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **ОУ11.5. о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; **ОУ11.6.**презентовать бизнес-идею; **ОУ11.7.**определять источники финансирования;	**О3.11.1** основы предпринимательской деятельности; **О3.11.2** основы финансовой грамотности; **О3.11.3** правила разработки бизнес-планов; **О3.11.4** порядок выстраивания презентации; **О3.11.5** кредитные банковские продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 618

Из них на освоение МДК 198

на учебную практику по МДК 05.01 и МДК 05.02 - 144 часа учебную и производственную 252 часаСРС – 2 часа (МДК 05.01) + 4 часа (МДК 05.02)

1.4. Распределение часов вариативной части

1.4.1. Вариативная часть по МДК 05.01 составляет – 80 часов (МДК 05.01 - 4 часа, МДК 05.02 – 40 часов, ПП – 36 часов)

1.4.2. Использование часов вариативной части ППКРС

Методы, которые использовались при формировании структуры и содержания вариативной части:

Изучение профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»; консультирование с ведущими специалистами ПОПг.Улан-Удэ.

1.3.3 Формирование структуры и содержания на увеличение объема времени отведенного на ПМ

№ п	Дополнительные профессиональные и общие компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Обоснование включения в программу	Темы занятий
1	ПК 5.1	У1 З1-З2	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	4
2	ПК 5.2-ПК 5.5	У2-У4 З3-З6	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	
3	ПК 5.2-ПК 5.5	У2-У4 З3-З6	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	

4	ПК 5.2-ПК 5.5	У2-У4 З3-З6	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 11 от 24.05.21	40

5		**ПП**		36
			ВСЕГО	80

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

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

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных общих компетенций	*Наименования разделов профессионального модуля*	*Объем образовательной программы, час*	*Объем образовательной программы, час*				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				*Самостоятельная работа*[1]
			Обучение по МДК, час.		*Практики*		
			всего, часов	*в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов*	*Учебная*	*Производственная*	
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*36*	***34***	***16***	-	-	*2*
		168	***164***	***82***			
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*37*	*36*	*12*	-		*1*
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	*29*	*28*	*10*	-		*1*
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	*35*	*34*	*24*	-		*1*
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	*67*	*66*	*36*	-		*1*
ПК 5.1-5.5	*Учебная и производственная практика*				*144*	*252*	

[1] Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

	Экзамен по модулю	*18*					
	Всего:	***618***	*198*	*98*	***144***	***252***	*6*

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся***	***№ занятия (1 час)***	***Календарные сроки выполнения***	***Объем часов***	***Уровень освоения***	***Освоенные ПК и ОК***
1	***2***	***3***	***4***	***5***	***6***	***7***
Раздел модуля 1. *МДК 05.01.* **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		***36***				
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				***36 (в т.ч.2 часа СРС)***		
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	***Содержание***					
	1 **Значение ПМ для осуществления профессиональной деятельности повара.** Цели и задачи изучения модуля. Требования к освоению модуля. Организация самостоятельной деятельности студента по освоению модуля. Информационно-методическое обеспечение модуля. Входной контроль.	***1***		***1***		
	2 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	***2***		***1***		ПК 5.1; У 1 ; З1; З2

	3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.					ПК 5.1; У 1 ; З1; З2
Тема 1.2.	***Содержание***		***3-4***				

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	***5-6***		***2***		ПК 5.1; У 1 ; З1; З2
	2	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			***2***		ПК 5.1; У 1 ; З1; З2
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	***7-8***		***2***		ПК 5.1; У 1 ; З1; З2
		Тематика практических занятий и лабораторных работ					
		Практическое занятие 1. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	***9-12***		***4***		ПК 5.1; У 1 ; З1; З2
		Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	***13-14***		***2***		ПК 5.1; У 1 ; З1; З2
		Контрольная работа не предусмотрена					
Тема 1.3. *Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и*		***Содержание***	***15-18***				
	1	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.			***4***		ПК 5.1; У 1 ; З1; З2; З4

продуктов	***2***	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	***19-20***		***2***		ПК 5.1; У 1 ; З1; З2; З4

		Правила оформления заявок на склад.					
	3	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	***21-22***		***2***		ПК 5.1; У 1 ; 31; 32; 34
	В том числе практических занятий и лабораторных работ						
		Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	***23-24***		***2***		ПК 5.1; У 1 ; 31; 32; 34
		Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья**.** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	***25-32***		***8***		ПК 5.1; У 1 ; 31; 32; 34
	Контрольная работа		***33-34***		***2***		ПК 5.1; У 1 ; 31; 32; 34
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. №1 2.Составление презентации: «Виды оборудования и инвентаря кондитерского цеха».№ 2			-		***2***		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			***36***				
Тема 2.1. *Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикат*	***Содержание***						
	1	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	***1***		***1***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; 31; 32; 34; 35

ов	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	***2***		***1***		ПК 5.1; ПК 5.2;

		взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.					У 1 ; З1; З2; З4; З5
Тема 2.2. *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.*		***Содержание***	***3***		***1***		
	1	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.					ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
	2	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	***4***		***1***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
	3	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	***5***		*1*		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
	4	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	***6***		***1***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
	5	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***7-8***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5

	6	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки,	***9-10***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2;

		использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.					У 1 ; З1; З2; З4; З5
Тема 2.3. *Приготовление глазури*	***1***	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***11***		***1***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
	2	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	***12***		***1***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
Тема 2.4. *Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов*	***Содержание***						
	1	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	***13-14***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
	2	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	***15-16***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ *не предусмотрена*						
Тема 2.5.	***Содержание***						

Приготовление сахарной мастики и марципана	***1***	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***17-18***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
	2	Использования сахарной мастики и марципана в					ПК 5.1;

		приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.					ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
Тема 2.6. *Приготовление посыпок и крошки*		***Содержание***					
	1	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	***19-20***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
	2	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.					
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	***12***				
	1	***Лабораторная работа 1.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов: помада, сиропы, карамель, глазурь. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	***21-24***		***4***		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5
	2	***Лабораторная работа 2.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем сливочный основной, крем белковый заварной, крем «Шарлот», крем заварной.	***25-28***		***4***		
	3	***Лабораторная работа 3. Темперирование шоколада: белого, молочного, темного***	***29-32***		***4***		
Тема 2.7. *Отделочные полуфабрикаты промышленного*		***Содержание***					
	1	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***33-34***		*2*		ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5

производства	***2***	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.					ПК 5.1; ПК 5.2; У 1 ; З1; З2; З4; З5

		Контрольная работа	***35-36***		***2***		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 1.Составление конспекта: «Технологии приготовления отделочных полуфабрикатов: глазурей, посыпок, нонпарели, кувертюра, кандира, мастики, карамели и марципана*» № 3***			**-**		***1***		
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			***28***				
Тема 3.1. *Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба*	***Содержание***		***37-38***				
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.			***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2; З3; З4
	2	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.					ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2; З3; З4
Тема 3.2. *Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий*	***Содержание***		***39-40***				
	1	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.			***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2; З3; З4
	2	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	***41-42***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2; З3; З4
Тема 3.3.	***Содержание***		***43-***		***4***		

Приготовление различных видов теста для	***1***	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к	***46***				ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2;

хлебобулочных изделий и хлеба		качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.					33; 34
	2	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***47-48***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2; З3; З4
Тема 3.4. *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба*	***Содержание***						
	1	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	***49-50***		2		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2; З3; З4
	2	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	***51-52***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2; З3; З4
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	***10***				
		Лабораторная работа №4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	***53-56***		***4***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2; З3; З4

		Лабораторная работа № 5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. ***Приготовление региональных изделий. Боовы.***	***57-62***		***6***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2; З3; З4

		Контрольная работа № 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	***63-64***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 У 1 ; З1; З2; З3; З4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Составить презентацию «Изделия из опарного и безопарного дрожжевого теста» № 4			***-***		***1***		
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			***34***				
Тема 4.1. *Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста*	***Содержание***		***65-66***				
	1	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.			***2***		
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения					ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4 У 1; У2; У3; У4; З1; З2; З3; З4; З5
Тема 4.2. *Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного*	***Содержание***		***67-72***				
	1	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.			***6***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4 У 1; У2; У3; У4; З1; З2; З3; З4; З5

слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	2	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения					ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4 У 1; У2; У3; У4; З1; З2; З3; З4; З5
	Тематика лабораторных занятий		***24***				
		Лабораторное занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста. ***Лабораторная занятие №7.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Печенье круглое	***73-80***		***8***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4 У 1; У2; У3; У4; З1; З2; З3; З4; З5
		Лабораторная занятие № 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного теста. Валованы, языки слоеные. ***Лабораторная занятие № 9.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Печенье круглое с орехами, сочни с творогом.	***81-88***		***8***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4 У 1; У2; У3; У4; З1; З2; З3; З4; З5
		Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. Профитроли. ***Лабораторная занятие № 11.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Кекс «Столичный».	***89-96***		***8***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4 У 1; У2; У3; У4; З1; З2; З3; З4; З5
		Контрольная работа № 5: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	***97-98***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.4 У 1; У2; У3; У4; З1; З2; З3; З4; З5

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1.Составить сообщение: «Профитроли: гарнир, печенье, изысканное лакомство» № 5	-		***1***		

2.Составить презентацию: «Виды теста, возможные дефекты и причины их устранения» № 6							
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента							
Тема 5.1. *Изготовление и оформление пирожных*	***Содержание***		***99-100***		***2***		
	1	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.					ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	2	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	***101-102***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	3	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	***103-104***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	4	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	***105-106***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	5	Приготовление заварных пирожных в зависимости			***2***		ПК 5.1;

		от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	***107-108***				ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1;

							- 36
	6	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	***109-110***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	7	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	***111-112***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	В том числе практических и лабораторных занятий						
		Лабораторная работа № 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных: «Корзиночка с белково-заварным кремом» ***Лабораторная работа № 13.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	***113-120***		***8***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
		Лабораторная работа № 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных «Эклер».	***121-124***		***4***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
		Лабораторная работа № 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных «Трубочка миндальная с взбитыми сливками».	***125-128***		***4***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
		Лабораторная работа № 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных из крошковой массы.	***129-132***		***4***		
		***Контрольная работа* № 6** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	***133-134***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6

Тема 5.2.	***Содержание***	***135-***				

Изготовление и оформление тортов	1	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	***136***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	2	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	***137-138***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	3	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	***139-140***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	4	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	***141-142***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	5	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	***143-144*** ***145-146***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6

	6	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты			***2***		ПК 5.1; ПК 5.2;

		оформления тортов в зависимости от ассортимента.					ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
	В том числе практических и лабораторных занятий		***8***				
		Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Торт «Слоеный с кремом» ***Лабораторная работа 18.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Торт «Бисквитно-кремовый».	***147-154***		***8***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
		Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Торт «Полет».	***155-158***		***4***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
		Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Торт «Медовый».	***159-162***		***4***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
		Комплексный Дифференцированный зачет	***163-164***		***2***		ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У 1- У4; З1; - З6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 1. Составление сообщения по теме: «Изделия из заварного теста», «Изделия пониженной калорийности» № 7 2. Выполнение презентации: «Виды пирожных» № 8			***-***		***1***		
Учебная практика по ПМ.05 ***Виды работ:***			***144***				

1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.2.1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** **2.2. Организация и техническое оснащение работ на различных участках**			***6***		

кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Тестирование. **2.3. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.** **2.4. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.** **3.**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.					
1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. **Приготовление сиропов для промочки, сиропа инвертного**. Правила и режим варки **Приготовление помады(основной, сахарной, молочной, шоколадной)**правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. . **Приготовление желе**. Правила и режим приготовления. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Хранение с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Бракераж. 5. 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.			***6***		

1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.			***6***		

2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. **Приготовление глазури сырцовой и заварной** для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Виды глазури в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности. Последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных изделиях**. Темперирование шоколада. Приготовление карамели**. Виды карамели зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Хранение с учетом требований по безопасности, качеству, соблюдения режимов хранения. Бракераж. 5. 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.					

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. **Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок)**Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление изделий украшений их крема хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 4. Хранение с учетом требований по безопасности, качеству, соблюдения режимов хранения. Бракераж. 5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине,			***6***		

чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.					
1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. **Приготовление, сахарной мастики марципана**, **посыпок и крошки** методы рецептура, ассортимент, особенности приготовления. Последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление изделий из сахарной мастики, марципана, использование посыпки и крошки в хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Методы рецептура, ассортимент, особенности приготовления. 4. Хранение с учетом требований по безопасности, качеству, соблюдения режимов хранения. Бракераж. 5. 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.					

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4. Приготовление фаршей и начинок**. Приготовление к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			***6***		

7.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.					
1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного** **теста беляши ,пирожки жареные, печеные, хлеб, ватрушки, пироги, булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами. Хлеб национальной кухонь(лаваш, пури, матнааш, раздан) итальянские сорта хлеба (чиабата), армянский домашний хлеб. Приготовление оригинальных пряных сортов хлеба**: **(фоккачо); булочки с кунжутом и семенами подсолнечника «Фитнесс»** с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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.			***6***		

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,			***6***		

особенностей заказа. **4 Приготовление оформление хлебобулочных изделии хлеба из дрожжевого опарного теста**: **(пирожки печеные, расстегаи, пончики, ватрушки творогом, пироги закрытые. Хлеб первого, высшего сорта ржаной хлеб, пшеничный хлеб, плетенка с маком, сдоба выборгская и обыкновенная, кулебяка и расстегаи**. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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.					

1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.**Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него : булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые) с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и			***6***		

регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.					
1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление изделий пониженной калорийности: булочка розовая, булочка «Алтайская», булочка «Осенняя», булочка молочная. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: тарталетки, валованы, калачики, сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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.			***6***		

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: круассаны, пироги,**			***6***		

ватрушка **Венгерская, вертрушки Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком, с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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.					

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление блинчатого теста и изделий из него: блинчатый пирог. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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			***6***		

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони** с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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			***6***		

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье». Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			***6***		

Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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					
1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление изделий из бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше», рулет фруктовый, рулет «Экстра». Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: кулебяка слоеная с различными фаршами, курник, ушки и рогалики слоеные, трубочка с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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			***6***		

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных			***6***		

ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый» . Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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					

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Рулет чешский», «Штафетка», птифуры. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом: пирожное «Бисквитное» глазированное помадой, пирожное «Буше». Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных: пирожное фруктовое с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных			***6***		

полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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					
1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.**Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.**Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление песочных пирожных. Приготовление пирожного «Песочное кольцо»; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой и кремом; с лимонным кремом; с кремом зефир с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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			***6***		

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,			***6***		

особенностей заказа. **4 Приготовление слоеных пирожных. Приготовление пирожных «Слойка» с кремом и фруктами, пирожного «Трубочка» и «Муфточка» с кремом с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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					

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4. Приготовление заварных пирожных. Приготовление пирожных с кремом (эклер), «Константиновское», «Шу» Приготовление пирожных «Воздушное с кремом», «Воздушно-ореховое»** с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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			***6***		

в соответствии со стандартами чистоты					
1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечениябезопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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					

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление миндальных пирожных. Приготовление пирожных «Миндальное», «Варшавское». Приготовление крошковых пирожных. Приготовление пирожных «Картошка» обсыпная, пирожное «Крошковое» глазированное с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			***6***		

Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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					
1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок». Приготовление бисквитных тортов со сливками с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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			***6***		

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных			***6***		

ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление бисквитно-кремовых тортов с вареньем, повидлом, подваркой. Приготовление торта «Прага», «Березка». Приготовление бисквитно-фруктовых тортов. Приготовление торта «Янтарный» с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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					

1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.**Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.**Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом. Приготовление торта «Колобок», торт «Бисквитно-зефирный» с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и			***6***		

регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты					
1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление бисквитных тортов с суфле Приготовление торта «Птичье молоко» Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом. Приготовление торта «Нарцисс» с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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			***6***		

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление песочных тортов. Приготовление тортов «Ленинградский», «Ландыш» «Пешт». Приготовление торта «Заварной», торт заварной «Фруктовый» с** учетом рационального расхода сырья, продуктов,			***6***		

полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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					
1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.**Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.**Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление слоеных тортов. Приготовление торта «Слоеный» с конфитюром, «Московская слойка», торт «Свабиан» с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартовчистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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			***6***		

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных			***6***		

ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление тортов из воздушного теста. Приготовление торта «Паутинка», «Ярославна». Приготовление крошковых тортов. Приготовление торта «Полено», «Ночка» с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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					

1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.** Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление комбинированных тортов. Приготовление песочно-заварного торта «Дачный», бисквитно-воздушного торта «Графские развалины». Приготовление песочно-воздушного торта, песочно-бисквитного торта с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных			***6***		

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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					

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 ***Виды работ:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских 46зделии разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	***252***				

СРС	***6***				
Экзамен по модулю	***18***				
Всего	***618***				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

учебные кабинеты:

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства
- лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерскогопроизводства»:

- посадочные места по количеству обучающихся –32
- рабочее место преподавателя (компьютеризованное) -1
- классная доска;
- муляжи овощей;
- наглядные пособия (комплект плакатов «Приготовление блюд из овощей и грибов»);
- комплект технологических карт «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и интерактивная доска

Оборудование «Учебный кондитерский цех»:

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМБлендерVT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU Микроволновая
печь Холодильник «LG»
Холодильник «Samsung» Комбайн
кухонный «Moylinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ Автоматическая
хлеборезательная машина АХМ -300Т Сковорода электрическая
универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70Овощерезка CL 30Bistro

Куттер FimarCL-3 м
Водонагреватель trermex
Мармиткухонный ЭМК 40Н

Мультиварка REDMONDRMC-M4525
Электрочайник

Весы электронные
Стол пристенный

Стол рабочий для обуч-ся
Тумба напольная

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаряВанна для
мытья посуды 2-х секц

Ванна для обработки продуктов 3-х секцВанна
для обработки яйца

Раковина для мытья рук

Оборудование кондитерского цеха

Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э
Машина тестомесильная ТММ-33
Мукопросеиватель «Каскад

Шкаф расстоечный кондитерский ШРК
Миксер «BoschFD 9103 CNHR» 19
Холодильник «Nord»

Электроплита «Мечта» 12-06-01
Чайник электрический «Verloni»

Вафельница электрическая «Аксмон» В-11
Миксер «Скарлет»SC -043

Комбайн кухонный «KEUWOOD»
Блендер «Массар»

Ванна для обработки яиц
Стол пристенный

Ванная для мытья посуда
Тумба напольная

Витрина стеклянная выставочная
Стулья

Стол рабочий

Раковина для мытья рук
Вентиляция

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаряШкаф для хранения спецодежды

Весы электронные

Аппарат шоковой заморозкиСу вид

Вакуум аппарат

Реализация профессионального модуля осуществляет обязательную производственную практику, проводимую концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО) и
2. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148)
3. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)
4. Примерная основная образовательная программа
5. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
7. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
8. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
9. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
10. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
12. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
13. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2020-400 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделийех: учебник для нач.проф.образования / И.Ю.Бурчакова.- М.:Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2014-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.
2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.
3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.
4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7
5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net

Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

Электронные ресурсы

а) локального доступа

1. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» [Электронный ресурс]: Т.А.Лаушкина 2018 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

2. «Товароведение пищевых продуктов» [Электронный ресурс]: З.П.Матюхина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
3. «Техническое оснащение и организация рабочего места» [Электронный ресурс]: Г.Г.Лутошкина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
4. «Калькуляция и учет в общественно питании» [Электронный ресурс]: И.А.Самулевич 2015 Издание пригодно для изучения как преподавателям, так и учащимся.
5. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» [Электронный ресурс]: И.П.Самородова 2015 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
6. «Приготовление блюд из овощей и грибов» [Электронный ресурс]: Е.И.Соколова 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
7. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» [Электронный ресурс]: Т. Ю. Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопачева 2016 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
8. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум [Электронный ресурс]: И.П.Самородова 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
9. Практикум «Приготовление блюд из рыбы». [Электронный ресурс]: Т.А.Качурина 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
10. «Приготовление супов и соусов». [Электронный ресурс]: Н.И.Дубровская Учебник 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
11. «Приготовление супов и соусов». [Электронный ресурс]: Н.И.Дубровская Практикум 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
12. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. [Электронный ресурс]: Г.П.СЕМИЧЕВА Учебник 2017 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
13. Приготовление, оформление И подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». [Электронный ресурс]: Г.П.СЕМИЧЕВА Учебник 2019 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
14. «Приготовление сладких блюд и напитков» [Электронный ресурс]: А. В. СИНИЦЫНА, Е. И. СОКОЛОВА 2016 Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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 «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации «Профессионалы» по компетенции «Поварское и кондитерское дело»

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень основных социальных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практикиг.Улан-Удэ: «Pipls пиццерия; MusicHoll «London»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; ПАБ «**Дарвин**»; кафе «Бессонница»; кафе «Мономах»; столовая МАУ ДОД ДООЦ «Огонек»; ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе «Урга»; ЗАО «Амта», ЗАО БХП.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться с учетом результатов, подтвержденных документамисоответствующих организаций.

Консультации по профессиональному модулю проводятся во внеурочное время, индивидуально с каждымучащимся.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Профессиональный модуль ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента изучается четвертым.

Обучение носит практико-ориентированный характер: решение задач, решение ситуационных задач. В целяреализации практико-ориентированного обучения на основе модульно-компетентностного подхода при обучении профессии Повар, кондитер используется в образовательном процессе универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и (или) интерактивной доской. Это готовый электронный комплекс, приобретенный техникумом для обучения профессии «Повар, кондитер. Комплекс разработан корпорацией «Диполь», деятельность которой направлена на развитие и активное внедрение в образовательную деятельность современных информационных и коммуникационных технологий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры и мастера, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющиеруководство учебной практикой:

Ф.И.О. преподавателя (мастера)	**Образование**	**Квалификация преподавателя**	**Рабочий разряд (для преподавателей ППКРС)**	**Дата и место прохождения стажировки**
Русина Марина Владимировна - преподаватель профессионального цикла	Высшее, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ	3. Высшая 4. Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1. Диплом ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727362 (со 02.03.2023 по 28.04.2023)	5. Главный эксперт площадки проведения регионального чемпионата «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело» Апрель 2024 года 6. Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического со-провождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» от 31.10.2022 7. Курсы повышения квалификации в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении дополнительного про-фессионального образования «Институт развития профессионального образования» «Введение в тифлокомментирование» с 13.03.23 по 17.03.23. г.Москва. 36 часов. 8. Региональный этап всероссийского конкурса педагогических достижений «Мастер года» Диплом 23.03.2023

				7. НУТРИЦИОЛОГИЯ 8. «Разработка ОПОП по ФГОС СПО с учетом требований профессиональных стандартов, ФГОС СОО, воспитательной работы в соответствии с актуальной законодательной базой» 9. Эксперт ДЭ. Занесена в реестр.
Пушкарская Т.Г.- мастер ПО	Высшее	3. Высшая 4. Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1. Диплом ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727364 (со 02.03.2023 по 28.04.2023)	4. Удостоверение № 030800020887 Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие) (с 25.10.2022 по 31.10.2022) 5. Эксперт I Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству РБ «Профессионалы» РБ 02-14.04.2023 6. Эксперт VII регионального чемпионата «Абилимпикс» 8. Главный эксперт Д/Э №100011338 профессия «Повар, кондитер» 43.01.09 «Поварское и кондитерское дело» 43.02.15 (от 20.04.2022 год реестр экспертов) 9. Эксперт демонстрационного экзамена и с правом проведения региональных чемпионатов

				7.НУТРИЦИОЛОГИЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ВД Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

5.1. Контроль и оценка результатов освоения МДК 05.01. и МДК 05.02

Таблица 5.1

Результаты обучения				***Формы и методы контроля и оценки результатов обучения***
ПК и ОК	***усвоенные знания***	***освоенные умения***	***Практический опыт***	

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и	У 1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** **Практическое занятие 1.** Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Практическое занятие 2.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на

	правила ухода за ними;			различных участках кондитерского цеха. **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья**.** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба **1.2.2.Оценка выполненных самостоятельных работ:** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. №1 Составление презентации: «Виды оборудования и инвентаря кондитерского цеха».№ 2 **1.3. Рубежный контроль:** **Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий по пройденным темам:** **Контрольная работа № 1:** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Контрольная работа № 2** *Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов* **1.4. Итоговый контроль** **Комплексный Дифференцированный зачет.**
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и	ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов,	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.**

использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 5 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	применения пряностей и приправ;	полуфабрикатов; ПО 3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО 4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	**1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** **Практическое занятие 1.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика № 5 ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов: помада, сиропы, карамель, глазурь. ***Лабораторная работа 2.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем сливочный основной, крем белковый заварной, крем «Шарлот», крем заварной. **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** ставление конспекта: «Технологии приготовления отделочных полуфабрикатов: глазурей, посыпок, нонпарели, кувертюра, кандира, мастики, карамели и марципана*» № 3* **1.3. Рубежный контроль:** **Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий по пройденным темам:** **Контрольная работа № 3 .** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **1.4. Итоговый контроль** **Комплексный Дифференцированный зачет.**
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных	ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и**

реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями	**практических занятий:** ***Лабораторная работа №3. Приготовление региональных изделий.*** ***Лабораторная работа №4.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста ***Лабораторная работа № 5.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** ставить презентацию «Изделия из опарного и безопарного дрожжевого теста» № 4 **1.3. Рубежный контроль:** **Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий по пройденным темам:** ***Контрольная работа № 4*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **1.4. Итоговый контроль** **Комплексный Дифференцированный зачет.**
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных	У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос	ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.** **1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** ***Лабораторное занятие № 6.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста. ***Лабораторная занятие №*** 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного теста. Валованы, языки слоеные ***Лабораторная занятие № 8.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из

	кондитерских изделий, в том числе региональных; З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	готовые изделия с учетом требований к безопасности	ПО 7 ведении расчетов с потребителями	сдобного пресного теста. Печенье круглое с орехами, сочни с творогом. ***Лабораторная занятие №9.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста ***Лабораторная занятие №10.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Печенье круглое ***Лабораторная занятие № 11.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Кекс «Столичный». ***Лабораторная занятие № 12.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. Профитроли. **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** ставить сообщение: «Профитроли: гарнир, печенье, изысканное лакомство» № 5 ставить презентацию: «Виды теста, возможные дефекты и причины их устранения» № 6 оставление сообщения по теме: «Изделия из заварного ста», «Изделия пониженной калорийности» № 7 полнение презентации: «Виды пирожных» № 8 **1.3. Рубежный контроль:** **Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий по пройденным темам:** ***Контрольная работа № 5:*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **1.4. Итоговый контроль** **Комплексный Дифференцированный зачет.**
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения	У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления	ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации	**1. Текущий контроль:** **1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.**

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями	**1.2. Оперативный контроль:** **1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ и практических занятий:** ***Лабораторная работа № 13.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных: «Корзиночка с белково-заварным кремом» ***Лабораторная работа № 14.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных: «Эклеры». ***Лабораторная работа № 15.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных. ***Лабораторная работа 16.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Торт «Слоеный с кремом» ***Лабораторная работа 17.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Торт «Бисквитно-кремовый». ***Лабораторная работа 18.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Торт «Полет». ***Лабораторная работа 19.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Торт «Медовый» **1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:** ставить сообщение: «Профитроли: гарнир, печенье, изысканное лакомство» № 5 ставить презентацию: «Виды теста, возможные дефекты и причины их устранения» № 6 оставление сообщения по теме: «Изделия из заварного ста», «Изделия пониженной калорийности» № 7 полнение презентации: «Виды пирожных» № 8 **1.3. Рубежный контроль:** **Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий по пройденным темам:** ***Контрольная работа* № 6** Изготовление, творческое

				оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента 1.4. **Итоговый контроль** **Комплексный Дифференцированный зачет.**

5.2. Контроль и оценка результатов учебной практики.

Контроль и оценка учебной практики проходит в форме дифференцированного зачета, который предусматривает выполнение самостоятельной работы (Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента).

5.3. Контроль и оценка результатов производственной практики.

Контроль и оценка производственной практики проходит в форме дифференцированного зачета, который предусматривает защиту результатов ПП: наличие аттестационного листа, характеристики от работодателей, дневника, договора, отчета по практике.

5.4. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене

1.В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 5.4.1. Профессиональные и общие компетенции, сформированность которых можно определить в

ходе выполнения экзаменационного задания

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	**Показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- Определение качества сырья на основе органолептического анализа - Соблюдение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов нормам выхода - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов требованиям качества - Использование отелочных полуфабрикатов в соответствии с видом изделия и требованиями СанПиН - Соблюдение условий хранения отделочных полуфабрикатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба нормам выхода - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий нормам выхода - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов - Соответствие приготовленных пирожных и тортов нормам выхода - Соответствие приготовленных пирожных и тортов требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамен
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамен
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена

Таблица 5.4.2. Профессиональные и общие компетенции сформированность которых определяетсяпо материалам портфолио.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Оценка материалов портфолио свидетельствующих о проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих

		проектах, выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с производственной практики.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф.заболеваний на занятий по физической культуре
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

_____ Б.Ж.Нимаев

Приказ № ____

« » 20____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

Рабочая программа учебной практики 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 (с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года) и с учетом требований работодателей (протокол № 12 от 04.06.2024).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:
Пушкарская Т.Г., Шодорова А.Б.-мастера производственного обучения

Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол № от «__» _____ 20___г.

Председатель ЦК
_____ /М.В.Русина
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № от «___» _____ 20__ г.

Председатель МС
_____ /Директор Б.Ж.Нимаев
Подпись ФИО

Рецензент: Зав. производством кафе «Бессонница» А. А. Прохорова
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 8

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью Профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер 43.01.09 и с учетом требований работодателей (протокол от «17» июня 2023 № 12) в части освоения квалификаций: Повар, кондитер

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании и при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 распознавать недоброкачественные продукты;

У-3 выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У-4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У-5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У-6 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

Необходимых для выполнения ВПД: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 252 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Темы учебной практики: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Содержание учебной практики**	**Объем часов**	**Уровень усвоения** 6
1	2	3	4
Тема 1.1.	**Содержание**		

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке; очистка, нарезка. -Определение процентов отходов, хранение.	6 03.06. 2024	
	- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка. -Определение процентов отходов, хранение.	6 04.06	
	- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Первичная обработка плодовых овощей: нарезка, охлаждение и замораживание. - Определение процентов отходов, хранение	6 05.06	
	-Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Первичная обработка грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. - Определение процентов отходов, хранение	6 06.06	
Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка чешуйчатой. - Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка. -Определение процента отходов, хранение	6 07.06	
	- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка бесчешуйчатой. - Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка; нарезка. -Определение процента отходов, хранение	6 08.06	
	-Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка морепродуктов: креветок - Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	6 10.06	
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка морепродуктов: кальмаров - Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	6 11.06	
	- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка осетровой рыбы. - Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка. -Определение процента отходов, хранение	6 12.06	
Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по	-Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши: деление туш на части; обвалка, зачистка, кулинарное использование.	6 13.06	
	-Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Первичная кулинарная разделка и обвалка бараньей туши: деление туш на части;	6 14.06	

обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	обвалка, зачистка, кулинарное использование.		
	-Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Первичная кулинарная разделка и обвалка свиной туши: деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование	6 15.06	
	-Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Обработка субпродуктов	6 17.06	
	-Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Первичная кулинарная обработка домашней птицы.	6 18.06	
	-Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Первичная кулинарная обработка домашней дичи.	6 19.06	
	-Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Первичная кулинарная обработка кролика.	6 20.06	
	-Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш», - Требования к качеству. Сроки хранения.	6 21.06	
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты. -Требование к качеству. Сроки хранения.	6 22.06	
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: тефтели. -Требование к качеству. Сроки хранения.	6 24.06	
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: тельное -Требование к качеству. Сроки хранения. .	6 25.06	8
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: зразы.	6 26.06	

	-Требование к качеству. Сроки хранения.		
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: стейк. Требование к качеству. Сроки хранения	6 27.06	
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: отбивные. Требование к качеству. Сроки хранения	6 28.06	
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Бифштекс Требование к качеству. Сроки хранения	6 29.06	144ч
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Поджарка Требование к качеству. Сроки хранения	6	02.09.2024
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Мясо для шашлыка. Требование к качеству. Сроки хранения	6	03.09.2024
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: бефстроганов Требование к качеству. Сроки хранения	6	04.09.2024
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Мясо для рагу. Требование к качеству. Сроки хранения	6	05.09.2024
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая Требование к качеству. Сроки хранения.	6	06.09.2024
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Биточки. Требование к качеству. Сроки хранения. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.	6	07.09.2024

	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: люля-кебаб Требование к качеству. Сроки хранения.	6	09.09.2024
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты. Требование к качеству. Сроки хранения	6	10.09
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели. Требование к качеству. Сроки хранения	6	11.09
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: фрикадельки. Требование к качеству. Сроки хранения	6	12.09
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: голубцов с мясом и рисом Требование к качеству. Сроки хранения	6	13.09
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: буузы Требование к качеству. Сроки хранения	6	14.09
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная Требование к качеству. Сроки хранения.	6	16.09
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета по- киевски. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	17.09
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки. Требование к качеству. Сроки хранения	6	18.09
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: котлеты Пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	19.09
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: рагу из дичи.	6	20.09

	Требование к качеству. Сроки хранения.		
	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: рагу из кролика. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	21.09
	Итого	252	**вычитка**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**»**			

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа учебной практики реализуется в кулинарном цехе ГБПОУ БРИЭТ.

3.1.Технические средства обучения:

Оборудование ЦПДЭ:

1. Пароконвектомат
2. Весы настольные электронные
3. Плита индукционная стационарная
4. Холодильный шкаф
5. Блендер ручной погружной
6. Планетарный миксер
7. Стол производственный
8. Стеллаж 4-х уровневый
9. Мойка односекционная со столешницей
10. Шкаф шоковой заморозки
11. Микроволновая печь
12. Слайсер
13. Блендер стационарный
14. Настольная вакуумно-упаковочная машина
15. Ноутбук или стационарный компьютер
16. МФУ
17. Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)
18. Набор ножей поварская тройка
19. Лопатка силиконовая (2 шт на одного студента)

20. Молоток для отбивания мяса
21. Терка
22. Миска металлическая (3 штуки на одного студента)
23. Набор кастрюль
24. Сковорода (2 шт на одного студента)
25. Сотейник (2 шт на одного студента)
26. Коврик диэлектрический
27. Набор разделочных досок
28. Термометр (шуп)
29. Венчик
30. Сито для протирания
31. Тарелка круглая белая плоская (9 шт на одного студента)
32. Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
33. Мерный стакан
34. Ложки столовые (5 шт на одного студента)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

27. Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО) и

28. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда и соцзащиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 09.03.2022 N 68148)

29. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

30. Примерная основная образовательная программа

31. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с

6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.

32. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
33. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
34. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
35. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08. (с изменениями на 25 марта 2019 года), (редакция, действующая с 1 января 2020 года)
36. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
37. Постановление от 08.11.2001 г. № 23 «О введении в действие санитарных правил» (с изменениями на 29 апреля 2020 года)
38. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (Обновлено: 17.09.2023

Основные источники:

4. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник /Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net

Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

Электронные учебники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с. [Электронный ресурс]
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с. [Электронный ресурс]
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с. [Электронный ресурс]
4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. [Электронный ресурс]
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр ≪Академия≫, 2000. - 256 с. [Электронный ресурс]
6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с. [Электронный ресурс]
7. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011. [Электронный ресурс]

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика реализуется в учебном кулинарном, учебном кондитерском цехе 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 Молодые Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах документации Демонстрационного экзамена по компетенции 43.01.09 Повар, когндитер.

Обязательным условием прохождения учебной практики является освоение учебных дисциплин: МДК. 01.01., МДК.01.02**;** ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры и мастера, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющие руководство учебной и производственной практикой:

Ф.И.О. преподавателя (мастера)	**Образование**	**Квалификация преподавателя**	**Рабочий разряд (для преподавателей ППКРС)**	**Дата и место прохождения стажировки**
Русина Марина Владимировна - преподаватель профессионального цикла	Высшее, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ	Высшая 2.Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1.Повар Высшего уровня. Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. – 16.06.15г.	1.Стажировка Music Holl London; август 2016 2. Особенности организации образовательного процесса обучающихся с ОВЗ в ОО СПО в объеме 32 часа с 09.03.17 по 13.03.17 3. Сертификат эксперта WSR.. 3.Удостоверение «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар, кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» 4.Сертификат «Современные техники приготовления блюд» Центр шеф поваров Санкт -Петербурга Иришкин Е.Н.

				5.Сертификат «Мировые кулинарные практики» от Кулинарной студии Ильи Лазерсона. 6. Курсы повышения квалификации «Особенности организации инклюзивной образовательной среды в системе СПО» ЧУДПО СИППИСР 06.12.2017-08.12.2017 г.
Пушкарская Т.Г.- мастер ПО	Высшее	Высшая 2.Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. – 18.05.11г- 4 разряд повар Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. – 16.06.15г- 4 разряд кондитера	1.Стажировка Music Holl London; август 2016 2. Особенности организации образовательного процесса обучающихся с ОВЗ в ОО СПО в объеме 32 часа с 09.03.17 по 13.03.17 3. Сертификат эксперта WSR.. 3.Удостоверение «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар, кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» 4.Сертификат «Современные техники приготовления блюд» Центр шеф поваров Санкт -Петербурга Иришкин Е.Н. 5.Сертификат «Мировые кулинарные практики» от Кулинарной студии Ильи Лазерсона. 6. Курсы повышения квалификации «Особенности организации инклюзивной образовательной среды в системе СПО» ЧУДПО

				СИППППИСР 06.12.2017-08.12.2017 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	***Текущий контроль*** **Наблюдение и оценка выполнения работ** **1**.Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка. Определение процентов отходов, хранение. **2**.Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Определение процентов отходов, хранение **3.**Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка. Определение процента отходов, хранение **4.**Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка морепродуктов: креветок,

	Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижки в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению, использованию и оформлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.	кальмаров. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству. **5.**Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши: деление туш на части; обвалка, зачистка, кулинарное использование. **6.**Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная кулинарная разделка и обвалка бараньей туши: деление туш на части; обвалка, зачистка, кулинарное использование. **7**.Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная кулинарная разделка и обвалка свиной туши: деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование **8.**Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Обработка субпродуктов **9**.Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика. **10.**Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш», - Требования к качеству. Сроки хранения. **11.**Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы. Требование к качеству. Сроки хранения. **12**.Выбор технологического оборудования,

		производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Зразы отбивные, Бифштекс Требование к качеству. Сроки хранения **13**.Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Поджарка, мясо для шашлыка. Требование к качеству. Сроки хранения **14**.Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб Требование к качеству. Сроки хранения. **15**.Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты Требование к качеству. Сроки хранения **16**.Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по- киевски. Требование к качеству. Сроки хранения. - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские.Требование к качеству. Сроки хранения. **17**. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. **18.**Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: Рагу из кролика, котлеты натуральные из дичи Требование к качеству. Сроки хранения.

		***Промежуточная аттестация*:** дифференцированный зачет по теме : «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

_____ Б.Ж.Нимаев

Приказ №____

« » 20___

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «09» декабря 2016г. № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года) и с учетом требований работодателей (протокол № 12 от 04.06.2024).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчик Пушкарская Татьяна Геннадьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Программа рассмотрена ЦК РП
Протокол № от « » 20 г.
Председатель ЦК РП _____ М.В. Русина

Программа одобрена МС
Протокол № от « __ » _____ 20__г.
Председатель МС _____ Б.Ж.Нимаев
(Ф.И.О.)

Рецензент: _Е.А.Устинова, зав.производством кафе «Бессонница», технолог общественного питания_____
Ф.И.О., должность работодателя, наименование предприятия

ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Экспертное заключение
технической экспертизы рабочей программы УП, входящей в состав
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ППКРС КОД 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
	Экспертиза оформления титульного листа и оглавления		
1.	Наименование программы на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	**да**	
2.	Название техникума соответствует названию по Уставу	**да**	
3.	На титульном листе указаны код и наименование профессии(специальности), срок освоения ППССЗ (ППКРС) - ……. форма обучения, уровень образования при приеме на обучение, квалификация, для специальностей обозначен уровень освоения программы	**да**	
4.	Оборотная сторона титульного листа заполнена в соответствии с макетом, указаны ФИО и должности экспертов	**да**	
5.	Нумерация страниц в «Содержании» верна	**да**	
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УП»		
6.	Раздел 1 «Паспорт программы учебной практики » имеется	**да**	

7.	Наименование УП совпадает с наименованием на титульном листе	**да**	
8.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен в соответствии с макетом	**да**	
9.	Пункт 1.2. «Цели и задачи производственной практики заполнен в соответствии с макетом»	**да**	
11.	Умения, осваиваемые в ходе УП , общие и профессиональные компетенции соответствуют перечисленным в тексте ФГОС с учетом требования проф.стандартов	**да**	
12	Пункт 1.3. Количество часов рабочей программы учебной практики соответствует кол-ву часов учебного плана ОПОП	**да**	
	Экспертиза раздела 2 «Паспорт программы УП»		
13	Раздел 2 Тематический план и содержание учебной практкии профессионального модуля имеется	**да**	
14	Пункт 2.1. Тематический план практики заполнен, код и название ПМ соответствуют коду и названию на титульном листе	**да**	
15	Таблица тематического плана По каждой теме описывается содержание учебного материала в дидактических единицах. Объем часов определяется по каждой позиции столбца.	**да**	
16	Количество часов тематического плана в графе «Всего» соответствует учебному плану	**да**	
17	Форма промежуточной аттестации по практике указана и соответствует учебному плану		
	Экспертиза раздела 3 Паспорт программы УП»		
18	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной практики» имеется		
19	Пункт 3.1. «Материально-техническое обеспечение заполнен в соответствии с макетом УП		
20	Пункт 3.2. Информационное обеспечение заполнен в соответствии с ГОСТ 7.1-2003		
	Экспертиза раздела 4.		
21	Раздел 4 .Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики имеется		
22	Таблица 3. Заполнена. ОПОР определены верно.		

Эксперт _____

Русина М.В. Председатель ЦК РП

Дата проведения экспертизы «____»_____20__г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 8

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 30

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 36

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью Профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер 43.01.09 и с учетом требований работодателей (протокол от «17» апреля 2015 № 10) в части освоения квалификаций: Повар, кондитер
и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании и при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

У1-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

У3- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У4- своевременно оформлять заявку на склад;

У5- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У6-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У-7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПК и ОК:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации;

	–эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

необходимых для выполнения ВПД: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 180 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Темы учебной практики: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание учебной практики**	**Календарные сроки**	**Объем часов**	**Уровень усвоения**	**Компетенции ПК, ОК**
1	2	3	4	5	6
Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**				
	1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента 2.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. 3.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, 4.Оформление заявок на продукты, расходные материалы,	5 семестр **20.12**	6	3	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	необходимые для приготовления кулинарных изделий, закусок.				
	1.Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок	5 семестр **21.12**	6	3	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема1.2.. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2.Расчет стоимости супов 3.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий 4.Расчет стоимости закусок 5.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	5 семестр **22.12**	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	5 семестр **23.12**	6	3	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03.

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента; **Бульон костный, Бульон из птицы, Бульон рыбный** 2.Оценка качества готовых бульонов перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи бульонов на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бульонов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**1.**Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; **рассольников разнообразного ассортимента;** **Рассольник ленинградский.** 3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр **24.12**	6	3	ПК2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; **Щи из свежей капусты с картофелем,** **Борщ с капустой с картофелем.** 3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций,	5 семестр **25.12**	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; **-овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента;** **Солянка, Суп из баранины из баранины с домашней лапшой.** 3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр **27.12**	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов.	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; **-супов-пюре разнообразного ассортимента;** **Суп- пюре из кабачков или тыквы,** 3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр **11.01**	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; **- молочных супов разнообразного ассортимента;** -3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; **- сладких супов разнообразного ассортимента;** **Сладкий суп из свежих плодов и ягод (сухофруктов),** -3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; **региональных, диетических, вегетарианских супов, разнообразного ассортимента; Бухлер.** 3.Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	4.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов **Тема 3.1.** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соу **Тема 3.2.** Приготовление, подготовка к	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; **-красного, белого, молочного основных соусов и их производных разнообразного ассортимента;** **Соус белый основной, Соус Бешамель, Соус молочный, масляные смеси**. 3.Оценка качества готовых соусов перед отпуском. 4.Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов **Тема 3.3.** Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках **Тема 3.4.** Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения **-яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента;** **Соус Польский,** **Соус Голландский со сливками,** **Соус сладкий** 3.Оценка качества готовых соусов перед отпуском. 4.Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд из овощей разнообразного ассортимента;** - **Перец фаршированный с овощами** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов					
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-гарниров из овощей разнообразного ассортимента;** **Овощной Гратен, Капуста тушеная, крокеты, картофель и лук фри, котлеты картофельные.** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-гарниров из овощей разнообразного ассортимента;** **Рулет картофельный, запеканка картофельная.** 2.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 3.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.5. ОК 01.

	безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения **-блюд, закусок из грибов разнообразного ассортимента;** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; **-блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента;** **Рис (булгур) отварной, бобовые в соусе, биточки манные** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; **-блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента;** **Корзиночки из сыра, сырые лепешки** **Сырники из творога, Вареники ленивые отварные, запеканка творожная**	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.6 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд из пресного теста разнообразного ассортимента:** **-Позы, вареники с картофелем.** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.6 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента- **блюд из пресного теста разнообразного ассортимента:** **- блинчики с разной начинкой.** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций,	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.6 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

реализации блюд из муки	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; **-блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента;** **Пироги с рыбой.** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента;** **Пироги с повидлом.** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.6 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01.

	инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; **-блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента;** **Рыба (филе) отварная,** **Рыба (филе) припущенная.** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья **Тема 6.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд, закусок из жаренной рыбы во фритюре, тушенной, запеченной рыбы разнообразного ассортимента**; **Рыба жареная основным способом, рыба жареная во фритюре** **Рыба запеченная с картофелем по - русски** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01. ОК 02.

	безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента**; **Котлеты (биточки) из рыбного фарша, тельное**. 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд из рыбы разнообразного ассортимента**; **Приготовление рулетов из омуля** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.7 ОК 01. ОК 02. ОК.03.

	2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд закусок из нерыбного водного сырья;** **-Кальмары фаршированные, кальмары жаренные в сухарях** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного и припущенного мяса говядины** **Антрекот, бифштекс натуральный, ромштекс (шницель)** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04.

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика **Тема 7.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : баранины, свинины разнообразного ассортимента; **блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса крупными, мелкими и порционными кусками разнообразного ассортимента**; **-Бифштекс с яйцом** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента** **Азу, жаркое** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03.

	2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленной массы говядины, баранины, свинины, разнообразного ассортимента; котлеты (биточки)** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента: рулет.** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04.

	реализации блюд из мяса птицы разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента;** **Котлеты по-киевски** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса птицы разнообразного ассортимента; Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента;** **Рулет с черносливом и курагой.** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2.Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса птицы разнообразного ассортимента;	5 семестр	6	3	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07.

	Подготовка сырья. Организация приготовления ,подготовки к реализации и хранения : **-блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; Котлеты пожарские.** 3.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 4.Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	Итого		**180**		
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»					

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа учебной практики реализуется в кулинарном цехе ГБПОУ «БРИЭТ».

1. Оборудование кулинарного цеха

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moylinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальная кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30Bistro

Куттер Fimar CL-3 м

Мармит кухонный ЭМК 40Н

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 6-1/1ПМ

2. Инструменты и приспособления кулинарного цеха

БлендерVT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Мультиварка REDMONDRMC-M4525

Электрочайник

Весы электронные

Стол пристенный

Стол рабочий для обучающихся

Тумба напольная

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря

Ванна для мытья посуды 2-х секционная

Ванна для обработки продуктов 3-х секционная

Ванна для обработки яйца

Раковина для мытья рук

3.Средства обучения

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

39.Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО)
40. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и
41. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)
42. Примерная основная образовательная программа
43. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
44. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
45. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
46. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
47. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
48. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
49. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
50. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
51. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

5. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

3. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии «Повар, кондитер»): учебное пособие/Саполгина Л.А.-М.: КноРус, 2021- 236с.-ISBN978-5-406-05607-3.-URL: https://www.book.ru/book/937038(дата обращения31.05.2021).-Текст электронный

Дополнительные источники:

1.И.И.Потапова Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.

2.Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net

Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

Электронные учебники:

8. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с. [Электронный ресурс]

9. Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с. [Электронный ресурс]

10.Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с. [Электронный ресурс]

11.Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.

[Электронный ресурс]
12.Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр ≪Академия≫, 2000. - 256 с.
[Электронный ресурс]

13.Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.
[Электронный ресурс]

14.Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.

[Электронный ресурс]

Средства обучения:

- компьютеры
- мультимедиапроектор
- телевизор
- принтер.

3.3.Оснащение:

нормативно-техническая документация по технике безопасности и охране труда,

нормативно-технологическая документация,

моющие и дезинфицирующие средства,

спецодежда,

столовое бельё

3.4. Организация учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено мастерами производственного обучения в условиях производства. Занятия учебной практики строятся согласно программе учебной практики. Занятия по учебной практике проходят ежедневно по 6 часов в день.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У 3 своевременно оформлять заявку на склад; У4 осуществлять их выбор в	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; Выполнение последовательных технологических операций и работ по	***Текущий контроль*** Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ

соответствии с технологическими требованиями; У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижки в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению, использованию и оформлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.	
***Промежуточная аттестация*:** комплексного дифференцированный зачет по теме : «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

_____ Б.Ж. Нимаев

Приказ № _____

«___» _____ 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

Рабочая программа учебной практики 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) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:
Пушкарская Т.Г.-мастер производственного обучения

Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол №_____ от « » _____2024 г.

Председатель ЦК
_____ /М. В. Русина
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № ____ от « » _____ 2024 г.

Председатель МС
_____ / Директор Б.Ж. Нимаев
Подпись ФИО

Рецензент: Зав. производством кафе «Бессонница» Е.А. Устинова
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Экспертное заключение
технической экспертизы рабочей программы УП, входящей в состав
ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
ППКРС КОД 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
	Экспертиза оформления титульного листа и оглавления		
1.	Наименование программы на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	**да**	
2.	Название техникума соответствует названию по Уставу	**да**	
3.	На титульном листе указаны код и наименование профессии(специальности), срок освоения ППССЗ (ППКРС) - ……. форма обучения, уровень образования при приеме на обучение, квалификация, для специальностей обозначен уровень освоения программы	**да**	
4.	Оборотная сторона титульного листа заполнена в соответствии с макетом, указаны ФИО и должности экспертов	**да**	
5.	Нумерация страниц в «Содержании» верна	**да**	
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УП»		
6.	Раздел 1 «Паспорт программы учебной практики » имеется	**да**	
7.	Наименование УП совпадает с наименованием на титульном листе	**да**	
8.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен в соответствии с макетом	**да**	
9.	Пункт 1.2. «Цели и задачи производственной практики заполнен в соответствии с макетом»	**да**	
11	Умения, осваиваемые в ходе УП , общие и профессиональные компетенции соответствуют перечисленным в тексте ФГОС с учетом требования проф.стандартов	**да**	
12	Пункт 1.3. Количество часов рабочей программы учебной практики соответствует кол-ву часов учебного плана ОПОП	**да**	
	Экспертиза раздела 2 «Паспорт программы УП»		
13	Раздел 2 Тематический план и содержание учебной практкии профессионального модуля имеется	**да**	
14	Пункт 2.1. Тематический план практики заполнен, код и название ПМ соответствуют коду и названию на титульном листе	**да**	
15	Таблица тематического плана По каждой теме описывается содержание учебного материала в дидактических единицах. Объем часов определяется по каждой позиции столбца.	**да**	
16	Количество часов тематического плана в графе «Всего» соответствует учебному плану	**да**	
17	Форма промежуточной аттестации по практике указана и соответствует учебному плану		
	Экспертиза раздела 3 Паспорт программы УП»		

18	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной практики» имеется		
19	Пункт 3.1. «Материально-техническое обеспечение заполнен в соответствии с макетом УП		
20	Пункт 3.2. Информационное обеспечение заполнен в соответствии с ГОСТ 7.1-2003		
	Экспертиза раздела 4.		
21	Раздел 4 .Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики имеется		
22	Таблица 3. Заполнена. ОПОР определены верно.		

Эксперт _____-

Русина М.В. Председатель ЦК РП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 11

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 25

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 31

3. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью Профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер 43.01.09 и с учетом требований работодателей (протокол от «5» апреля 2024 № 50/1) в части освоения квалификаций: Повар, кондитер

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании и при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

У-1рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У-4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимых для выполнения ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 144 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Темы учебной практики: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание учебной практики**	**Календарные сроки**	**Объем часов**	**Уровень усвоения**	**Осваиваемые ПК и ОК**
1	2	3	4	5	6
Раздел 1	**Содержание**				

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**1.**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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям. . Подготовка их к использованию. **3** Применение инновационного оборудования: слайсера, сувида, вакуума, шоковой заморозки, для оптимизации процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции**.** Соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.** **4.**Определение степени готовности продукта (картофель) при прохождении тестирования оборудования. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении .	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Раздел 2 **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**1.**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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок: **Холодные соуса. Заправка для салатов. Заправка горчичная. Зеленое масло растительное. Смесей пряностей и приправ. Маринад овощной с томатом, без томата. Маринад овощной. Горчичка столовая** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, холодных соусов, салатных заправок для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных соусов, салатных заправок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных соусов, салатных заправок.	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03.

	места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления закусок: **холодных закусок из овощей: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное нарезка, тыква в маринаде.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, закусок для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.				ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления закусок: **холодных закусок из яиц. Яйцо под майонезом. Яйцо пашот. Яйцо фаршированное сельдью. Рубленые яйца с маслом и луком** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности закусок для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления закусок: **Помидоры фаршированные мясные и рыбным салатами, грибами, яйцом и луком** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	санитарно-гигиенические режимы. .Использование различных технологий приготовления закусок :**Икра баклажанная. Икра грибная. Икра кабачковая. Грибы маринованные, соленые с луком.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй доведение до вкуса закусок для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.				
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления закусок: **Перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами, баклажаны фаршированный овощами .** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности закусок, определение достаточности специй доведение до вкуса закусок для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**1.**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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **Мясной салат. Столичный. Салат с птицей. Оливье.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности основных, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **салаты-коктейли.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09.

	3.Использование различных технологий приготовления салатов: **Рыбные салаты. Салат с рыбой и морепродуктами . Салат с кальмарами. Салат с креветками.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов				ОК.10.
	1.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 **2**.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. **3**.Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок: **Салаты из вареных овощей. Винегрет рыбный, мясной.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**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. **5**.Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6 семестр	6	3	
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **Салаты из вареных овощей. Винегрет овощной, с сельдью, с грибами.**с учетом качества и требований к	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Использование различных технологий приготовления салатов: **Салаты из вареных овощей. Салат из свеклы и чесноком майонезом грецким орехом. Салат из маринованной свёклы яблоком. Салат из овощей с капустой морской** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности салатов определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов для подачи.				
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **Салаты из сырых овощей. Салат свежих помидоров со сладким перцем, салат из цветной капусты помидоров и зелени, салат из моркови с яблоками, салат «Греческий».** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **Салаты из сырых**	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	овощей. Салат зеленый, салат из редиса, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат «Цезарь» . с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности салатов определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса салатов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.				
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления салатов: **Салаты из сырых овощей, фруктов . Фруктовый салат, салат витаминный, салат из краснокочанной капусты, салат из белокочанной капусты салат из квашеной капусты** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6 семестр	6	3	ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных	**1.**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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления бутербродов : **открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями, бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, бутерброды с рыбными консервами, бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями, сыр порциями, рыба соленая порциями** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

закусок	режимы. **4.**Определение степени готовности при подготовке бутербродов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.				
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления бутербродов: **Закусочных бутербродов: (канапе с сыром, буженины, окороком, килька с яйцом, с икрой, с окороком, с семгой или кетой, с курицей).** Использование различных технологий приготовления бутербродов: **Закусочных бутербродов. Волованы с салатом, паштетом, икрой, курицей, рыбой, сыром** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.** Определение степени готовности при подготовке бутербродов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления бутербродов: **Бутерброды закрытые хот-доги, чизбургеры. Роллы.** Использование различных технологий приготовления бутербродов: **Бутерброды закрытые гамбургеры, сэндвичи** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности при подготовке бутербродов для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6 семестр	6	3	ПК 3.1. ПК 3.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.				
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления закусок **варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».**с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности закусок, для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления холодных блюд **из курицы**: **Галантин.**с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности холодных блюд доведение до вкуса для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд.	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.6. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.5 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08.

	к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления **холодных блюд из рыбы. Щука фаршированная.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности холодных блюд, доведение до вкуса, холодных блюд. **5**.Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд.				ОК.09. ОК.10.
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**1.**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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы**: рыба отварная, соус хрен. морепродукты под соусом майонезным.** Использование различных технологий приготовления холодных блюд: **из рыбы студень рыбный** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности холодных блюд доведение до вкуса холодных блюд для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления холодных блюд **из мяса: грудинка (порциями), паштет из печени.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности холодных блюд, доведение до вкуса, холодных блюд для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.6. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .				
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления холодных блюд **из мяса:.** Использование различных технологий приготовления холодных блюд: **из мяса студень из говядины и свинины** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности холодных блюд, доведение до вкуса, холодных блюд для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.6. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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 **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления холодных блюд **из птицы: (птица отварная, соус майонезный.)**с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности основных холодных блюд, доведение до вкуса, холодных блюд для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд.	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.6 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	1.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	6 семестр	6	З	ПК 3.1. ПК 3.5. ОК 01.

	слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам. Подготовка их к использованию. **3**.Использование различных технологий приготовления холодных блюд: **Рыба жаренная под маринадом.** с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. **4.**Определение степени готовности холодных блюд, определение достаточности специй, доведение до вкуса, холодных блюд для подачи. **5**.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. **6**.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд .				ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	Итого		**144**		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа учебной практики реализуется в кулинарном цехе ГБПОУ БРИЭТ.

Оснащение «Учебный кондитерский цех»:

СТОЛОВЫЙ ИНВЕНТАРЬ

1 Тазы металлические
2 Скалки деревянные
3 Сито
4 Терки
5 Формы для кексов
6 Формы силиконовые
7 Форма для торта
8 Половник
9 Шумовка
10 Нож для пиццы
11 Подставка для столовых приборов
12 Мерный стакан

13 Стакан для просеивания муки
14 Емкость для сыпучих продуктов
15 Лопатка силиконовая
16 Лопатка деревянная
17 Мешки кондитерские рулонные
18 Набор для выпечки «Сердце»
19 Палочка для блинов
20 Насадки кондитерские
21 Термометр инфракрасные
22 Форма пекарная ЛК-20
23 Высечка для песочного кольца
24 Вилка для тортов
25 Доска разделочная цветовая наборы
26 Щуп
27 Форма силиконовая Сфера
28 Емкость для мытья яиц
29 Емкость для хранения сыпучих продуктов
30 Набор ножей для мясного цеха
31 Набор ножей для холодного цеха
32 Нож для мяса
33 Нож томатный
34 Нож обвалочный
35 Нож для ветчины
36 Нож для стейка
37 Нож для пиццы
38 Нож для дичи
39 Нож вилка для сыра
40 Вилка транжирная с деревянной ручкой
41 Вилка для мяса
42 Дуршлаг
43 Чапельник
44 Ложка для мороженного
45 Консервооткрывашка
46 Ложка разливная
47 Лопатка
48 Молоток отбивной
49 Совок для сыпучих продуктов
50 Гастроемкости разных размеров
51 Соусник

52 Вилка для рыбы
53 Перечница
54 Яйцерезка
55 Яблокорезка
56 Хлебница
57 Овощечистка
58 Открывашка
59 Ножи
60 Банка для хранения жидкостей
61 Емкость для соуса 690 мл. желтый
62 Коврик силиконовый
63 Лопатка кулинарная
64 Миска пластиковая
65 Скребок для теста
66 Тарелка глубокая белая
67 Тарелка круглая белая, плоская
68 Кисточка силиконовая
69 Щипцы универсальные
70 Овощечистка
71 Сковорода для индукционных плит
72 Сотейник для индукционных плит
73 Набор кастрюль с крышками
74 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х65 мм
75 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х20 мм.
76 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х40 мм.
77 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х20 мм.
78 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х65 мм
79 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х20мм.
80 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х40мм.
81 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х65мм.
82 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х20мм.
83 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х100мм.
84 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х100мм.
85 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х65мм.
86 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/9 176х105х65мм.

СТОЛОВАЯ ПОСУДА

1 Тарелка для тортов
2 Тарелка пирожковая
3 Тортница

4	Шейкер
5	Кофеварка
6	Столовые приборы
7	Бульоницы
8	Сервиз чайный
	КУХОННАЯ ПОСУДА
1	Ведро эмалиров
2	Кастрюли эмалиров
3	Таз эмалирован
4	Сковорода
5	Блинницы
6	Тазы пластиковые для обработки стола
7	Кастрюли алюминиевые
8	Набор кастрюль из нержавеющей стали

ОБОРУДОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

1	Соковыжималка электрическая 1шт
2	Соковыжималка для цитрусовых 2шт
3	Весы электронные 1 шт
4	Весы электронные 1 шт
5	Весы электронные 1шт
6	Весы электронные 1 шт
7	Весы электронные 1 шт
8	Штангенциркуль электронный1 шт
9	Чайник электрический «Verloni» (1 шт)
10	Вафельница электрическая «Аксмон» В-11(1 шт)
11	Комбайн кухонный «KEUWOOD» (1 шт)
12	Блендер «Массар» (1 шт)
13	Кухонные весы «Vitek» (1 шт)
14	Кофемолка «Vitek» (1 шт)
15	Орешница «Чудесница» (1 шт)
16	Чайник «Vitek» (1 шт)
17	Мантоварка
18	Мантоварка
19	Мантоварка
20	Мантоварка
21	Мантоварка

ОБОРУДОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

1	Аппарат Sous Vide Gemlux GL - SV200

2	Аппарат упаковочный вакуумный Hurakan HKN - VAC260M
3	Аппарат шоковой заморозки Abat ШОК - 10 - 1/1, 10 уровней
4	Блендер Flimar FRI 2150
5	Блендер барный Apach ABL1
6	Блендер погружной BRAUN 4200-MQ9038X Spice
7	Блендер погружной BRAUN 4200-MQ9038X Spice
8	Блендер погружной BRAUN 4200-MQ9038X Spice
9	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
10	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
11	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
12	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
13	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
14	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн-800*600
15	Весы МК-6
16	Пароконвектомат
17	Пароконвектомат
18	Пароконвектомат
19	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМ2
20	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМ2
21	Пароконвектомат РУБИКОН АПК-6-1/1
22	Печь СВЧ 23 л Convito л227
23	Печь СВЧ 23 л Convito л227
24	Плита индукционная IOV3500
25	Плита индукционная STARFOOD Z-350639
26	Плита индукционная STARFOOD Z-350639
27	Плита индукционная ПЭИ
28	Плита индукционная электрическая AS 101
29	Плита индукционная электрическая AS 101

30	Плита индукционная электрическая AS 101
31	Подставка для пароконвектомата 430 EVOLUTION
32	Подставка для пароконвектомата 430 EVOLUTION
33	Подставка для пароконвектомата 430 EVOLUTION
34	Подставка для технического оборудования ПДТ-Л-840.600.700-02
35	Подставка под параконвектомат Abat ПК - 6М
36	Подставка под параконвектомат Abat ПК - 6М
37	Слайсер Flimar HM220
38	Стенд с 12 карманами
39	Стол разделочный пристенный СРП 1000/600Z
40	Стол разделочный СРПЦ Э
41	Стол разделочный СРПЦ Э
42	Шкаф холодильный модель "BONVINI" BGC 500
43	Шкаф холодильный Снеж Bonvini 400BGC, стеклянная дверь
44	Шкаф холодильный Снеж Bonvini 400BGC, стеклянная дверь
45	Шкаф холодильный Снеж Bonvini 400BGC, стеклянная дверь
46	Шкаф холодильный среднетемпературный DM105--S(ШХ-0,5ДС)
47	Шкаф холодильный среднетемпературный DM105--S(ШХ-0,5ДС)
48	Электромясорубка Bosch MFW68680
49	Электромясорубка Bosch MFW68680
50	Рисоварка
51	Вентиляция
52	Фритюрница

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

52. Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО)

53. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и

54. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

55. Примерная основная образовательная программа

56. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с

6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.

57. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.

58. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.

59. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

60. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.

61. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».

62. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».

63. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

7. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
8. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 2015.-192с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net

Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

Электронные учебники:

15. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с. [Электронный ресурс]
16.Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова.-Издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с. [Электронный ресурс]
17.Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2017.-272 с.[Электронный ресурс]
18.Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. [Электронный ресурс]
19.Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр ≪Академия≫, 2014. - 256 с. [Электронный ресурс]
20.Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с. [Электронный ресурс]
21.Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011. [Электронный ресурс]

1.2.2. Электронные издания:

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

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2002 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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 демонстрационного экзамена.

Обязательным условием прохождения учебной практики является освоение учебных дисциплин: МДК. 01.01., МДК.01.02***;*** ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика реализуется в учебном кулинарном, учебном кондитерском цехе 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 Молодые Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах документации Демонстрационного экзамена по компетенции 43.01.09 Повар, кондитер.

Обязательным условием прохождения учебной практики является освоение учебных дисциплин: МДК. 03.01., МДК.03.02**;** ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Средства обучения:

- компьютеры
- мультимедиапроектор;
- принтер.

3.4.Оснащение:

нормативно-техническая документация по технике безопасности и охране труда,

нормативно-технологическая документация,

моющие и дезинфицирующие средства,

спецодежда,

столовое бельё

3.5. Организация учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточенно мастерами производственного обучения в условиях производства. Занятия учебной практики строятся согласно программе учебной практики. Занятия по учебной практике проходят ежедневно по 6 часов в день.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПО- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складирования неиспользованных продуктов; -порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. У-1рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У-3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У-4порционировать (комплектовать),	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижки в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных	***Текущий контроль*** Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ

эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	технологических операций и работ по приготовлению, использованию и оформлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности.	
***Промежуточная аттестация*:** дифференцированный зачет по теме : Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры и мастера, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющие руководство учебной и производственной практикой:

Ф.И.О. преподавателя (мастера)	Образование	Квалификация преподавателя	Рабочий разряд (для преподавателей ППКРС)	Дата и место прохождения стажировки
Русина Марина Владимировна - преподаватель профессионального цикла	Высшее, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ	Высшая	Профильное: Восточно-Сибирский государственный технологический университет Педагогическое: Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Сибирское агенство развития квалификаций» ООО «Столичный центр образовательных технологий»,	**Повышение квалификации:** **1.** ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Особенности реализация ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» 48 часов 30.01.2021 2. ГБПОУ «БРИТ» ЦОПП РБ Удостоверение «Технологии дистанционного обучения»24 часа 11.02.2022 3. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Технологии

			г.Москва. Диплом о профессиональной переподготовке «Нутрицицология: организация деятельности в области питания»	дистанционного обучения»72 часа 12.02.2022 4. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Особенности проектирования образовательных программ в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС» 40 часов 19.03.2022 5. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» 48 часов. 31.10.2022 6. ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» Удостоверение «Введение в тифлокомментирование» г.Москва. 36 часов.24.03.2023 7. Автономная некоммерческая организация дополнительного образования «Гид образования» Удостоверение Разработка ОПОП по ФГОС СПО с учетом требований профстандартов, ФГОС СОО, воспитательной работы в соответствии с актуальной законодательной базой» 48 часов 31.07.2023 8. ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» Удостоверение «Подготовка национальных экспертов чемпионатов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс» (продвинутый уровень) 26 часов24.05.2024 9. ГБПОУ «Байкальский многопрофильный колледж» Диплом о профессиональной переподготовке «Технология продукции и организация общественного питания»252 часа 28.04.2023

				10. ООО «Столичный центр образовательных технологий», г.Москва Диплом о профессиональной переподготовке«Нутрицицология: организация деятельности в области питания» 540 часов 11.10.2023
Пушкарская Т.Г.- мастер ПО	Высшее	Высшая	Профильное: 1). Диплом. Восточно - Сибирский Государственный Технологический университет, 2004 г. 2). Удостоверение. Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции работ услуг и образования», 2010 г. 3) Диплом. ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727364 4).ООО «Столичный центр образовательных технологий» г. Москва Диплом ООО «Столичный центр образовательных технологий» Педагогическое Диплом. Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Сибирское агентство развития квалификаций» 2015г. Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки.	1). Союз «Молодые профессионалы». Удостоверение «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия»25 часов 29.05.2020 года. 2). Союз «Молодые профессионалы». Свидетельство № 0000011338. Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам ВСР в рамках своего региона 01.03.2022 года. 3). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Особенности реализация ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» 48 часов 30.01.2021 года. 4).ГБПОУ «БРИЭТ» Удостоверение «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства» 72 часа 20.04.2021 года. 5). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Актуальные аспекты организации воспитательной работы в учреждениях СПО» 56 часов 17.11.2021 года. 6). ГБПОУ «БРИТ» ЦОПП РБ Удостоверение «Технологии дистанционного обучения» 24 часа 11.02.2022 года. 7). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Технологии

				дистанционного обучения» 72 часа 12.02.2022года. 8). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Практика и практическая подготовка обучающихся: изменения федерального законодательства, непротивно-правовое обеспечение реализации в ПОО» 48 часов 25.01.2022 года. 9). Ресторан «Махито» Стажировочный лист 72 часа 27.05.2022года. 10). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» 48 часов. 31.10.2022года 11). ГБПОУ «БМК» Диплом о профессиональной подготовке № 032402727364 «Технология продукции и организации общественного питания» 252 часа 28.04.2022 года. 12). ООО «Столичный центр образовательных технологий» г. Москва Диплом ООО «Столичный центр образовательных технологий» по программе «Нутрициология: организация деятельности в области питания» 540 часов 04.10.2023года. 13). АНО «Национальное агентство развития квалификации» Удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификации» «Развитие и оценка общих компетенций, востребованных в профессиональной деятельности» 76 часов 07.06.2024 года.

				14). Реестр экспертов Главный эксперт Д/Э №100011338 профессия «Повар, кондитер» 43.01.09 . 15). ГБПОУ «БРИЭТ» Удостоверение ГБПОУ «БРИЭТ» «Подготовка региональных экспертов чемпионатов профессионального мастерства «Абилимпикс» 72 часа 22.03.2024года.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

_____ Б.Ж. Нимаев

Приказ № _____

«___» _____ 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

Рабочая программа учебной практики 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) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:

Пушкарская Т.Г.-мастер производственного обучения

Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол №_____ от « » _____ 2024 г.

Председатель ЦК
_____ /М. В .Русина
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № _____ от « » _____ 2024 г.

Председатель МС
_____ /Директор Б.Ж. Нимаев
Подпись ФИО

Рецензент: Зав. производством кафе «Бессонница» Е.А. Устинова
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 21

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 27

4. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью Профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер 43.01.09 и с учетом требований работодателей (протокол от «5» июня 2024 № 50/1) в части освоения квалификаций: Повар, кондитер
и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании и при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

У-1 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;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У-4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимых для выполнения ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 144 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Темы учебной практики: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Содержание учебной практики**	**Календарные сроки**	**Объем часов**	**Уровень усвоения**	**Осваиваемые ПК и ОК**
1	2	3	4	5	6
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов».** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. « **Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод».** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
Тема1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: из натуральных фруктов и ягод, компотов.** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Технологический процесс приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя».** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.4. ПК4.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление мусса яблочного на манной крупе, самбука абрикосового». «Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамису»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **« Приготовление желе многослойного, приготовление БНК: черемуха со сливками.» «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого.»** **4.** 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. Бракераж.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	5.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, желе с наполнителями.»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
Раздел 2 **Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами.»** **4.** 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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.»** **4.** Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций,		6	3	ПК 4.1. ПК 4.3 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **« Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков :классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.3 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **« Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.»** **4.** Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких		6	3	ПК 4.1. ПК 4.3 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. «**Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования .»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. «**Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами».** **4.** 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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами».** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
Раздел 3.Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента **Тема 3.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.)»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков		6	3	ПК 4.1. ПК 4.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. «**Приготовление напитков: айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, коктейлей, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Приготовление щербетов, флиппов».** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Приготовление кофе, какао. Способы варки кофе, какао. Рисунки на кофе. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков		6	3	ПК 4.1. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Приготовление горячего шоколада. Способы варки. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	6.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.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Приготовление пуншей, гротов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Приготовление горячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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		6	3	ПК 4.1. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. **3.** 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, определение степени готовности. **«Приготовление горячих напитков: чаи травяные; чаи красный, белый, желтый с различными фруктовыми добавками , чаи с лимоном и сахаром.»** **4.** 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. Бракераж. **5**.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **6**.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.		6	3	ПК 4.1. ПК 4.5. ПК 4.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	Итого		**144**		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа учебной практики реализуется в кулинарном цехе ГБПОУ БРИЭТ.

Оснащение «Учебный кондитерский цех»:

СТОЛОВЫЙ ИНВЕНТАРЬ

1 Тазы металлические
2 Скалки деревянные
3 Сито
4 Терки
5 Формы для кексов
6 Формы силиконовые
7 Форма для торта
8 Половник
9 Шумовка
10 Нож для пиццы
11 Подставка для столовых приборов
12 Мерный стакан
13 Стакан для просеивания муки
14 Емкость для сыпучих продуктов
15 Лопатка силиконовая
16 Лопатка деревянная
17 Мешки кондитерские рулонные
18 Набор для выпечки «Сердце»
19 Палочка для блинов
20 Насадки кондитерские
21 Термометр инфракрасные
22 Форма пекарная ЛК-20
23 Высечка для песочного кольца
24 Вилка для тортов
25 Доска разделочная цветовая наборы

26	Щуп
27	Форма силиконовая Сфера
28	Емкость для мытья яиц
29	Емкость для хранения сыпучих продуктов
30	Набор ножей для мясного цеха
31	Набор ножей для холодного цеха
32	Нож для мяса
33	Нож томатный
34	Нож обвалочный
35	Нож для ветчины
36	Нож для стейка
37	Нож для пиццы
38	Нож для дичи
39	Нож вилка для сыра
40	Вилка транжирная с деревянной ручкой
41	Вилка для мяса
42	Дуршлаг
43	Чапельник
44	Ложка для мороженного
45	Консервооткрывашка
46	Ложка разливная
47	Лопатка
48	Молоток отбивной
49	Совок для сыпучих продуктов
50	Гастроемкости разных размеров
51	Соусник
52	Вилка для рыбы
53	Перечница
54	Яйцерезка
55	Яблокорезка
56	Хлебница
57	Овощечистка
58	Открывашка
59	Ножи
60	Банка для хранения жидкостей
61	Емкость для соуса 690 мл. желтый
62	Коврик силиконовый
63	Лопатка кулинарная
64	Миска пластиковая

65	Скребок для теста
66	Тарелка глубокая белая
67	Тарелка круглая белая, плоская
68	Кисточка силиконовая
69	Щипцы универсальные
70	Овощечистка
71	Сковорода для индукционных плит
72	Сотейник для индукционных плит
73	Набор кастрюль с крышками
74	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х65 мм
75	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х20 мм.
76	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х40 мм.
77	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х20 мм.
78	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х65 мм
79	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х20мм.
80	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х40мм.
81	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х65мм.
82	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х20мм.
83	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х100мм.
84	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х100мм.
85	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х65мм.
86	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/9 176х105х65мм.
	СТОЛОВАЯ ПОСУДА
1	Тарелка для тортов
2	Тарелка пирожковая
3	Тортница
4	Шейкер
5	Кофеварка
6	Столовые приборы
7	Бульоницы
8	Сервиз чайный
	КУХОННАЯ ПОСУДА
1	Ведро эмалиров
2	Кастрюли эмалиров
3	Таз эмалирован
4	Сковорода
5	Блинницы
6	Тазы пластиковые для обработки стола
7	Кастрюли алюминиевые

8 Набор кастрюль из нержавеющей стали

ОБОРУДОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

1 Соковыжималка электрическая 1шт
2 Соковыжималка для цитрусовых 2шт
3 Весы электронные 1 шт
4 Весы электронные 1 шт
5 Весы электронные 1шт
6 Весы электронные 1 шт
7 Весы электронные 1 шт
8 Штангенциркуль электронный1 шт
9 Чайник электрический «Verloni» (1 шт)
10 Вафельница электрическая «Аксмон» В-11(1 шт)
11 Комбайн кухонный «KEUWOOD» (1 шт)
12 Блендер «Массар» (1 шт)
13 Кухонные весы «Vitek» (1 шт)
14 Кофемолка «Vitek» (1 шт)
15 Орешница «Чудесница» (1 шт)
16 Чайник «Vitek» (1 шт)
17 Мантоварка
18 Мантоварка
19 Мантоварка
20 Мантоварка
21 Мантоварка

ОБОРУДОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

1 Аппарат Sous Vide Gemlux GL - SV200
2 Аппарат упаковочный вакуумный Hurakan HKN - VAC260M
3 Аппарат шоковой заморозки Abat ШОК - 10 - 1/1, 10 уровней
4 Блендер Flimar FRI 2150
5 Блендер барный Apach ABL1
6 Блендер погружной BRAUN 4200-MQ9038X Spice
7 Блендер погружной BRAUN 4200-MQ9038X Spice
8 Блендер погружной BRAUN 4200-MQ9038X Spice
9 Ванна с рабочей поверхностью РПЦн

	800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
10	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
11	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
12	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
13	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
14	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн-800*600
15	Весы МК-6
16	Пароконвектомат
17	Пароконвектомат
18	Пароконвектомат
19	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМ2
20	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМ2
21	Пароконвектомат РУБИКОН АПК-6-1/1
22	Печь СВЧ 23 л Convito л227
23	Печь СВЧ 23 л Convito л227
24	Плита индукционная IOV3500
25	Плита индукционная STARFOOD Z-350639
26	Плита индукционная STARFOOD Z-350639
27	Плита индукционная ПЭИ
28	Плита индукционная электрическая AS 101
29	Плита индукционная электрическая AS 101
30	Плита индукционная электрическая AS 101
31	Подставка для пароконвектомата 430 EVOLUTION
32	Подставка для пароконвектомата 430 EVOLUTION
33	Подставка для пароконвектомата 430 EVOLUTION
34	Подставка для технического оборудования ПДТ-Л-840.600.700-02
35	Подставка под параконвектомат Abat ПК - 6М
36	Подставка под параконвектомат Abat ПК - 6М

37 Слайсер Flimar HM220
38 Стенд с 12 карманами
39 Стол разделочный пристенный СРП 1000/600Z
40 Стол разделочный СРПЦ Э
41 Стол разделочный СРПЦ Э
42 Шкаф холодильный модель "BONVINI" BGC 500
43 Шкаф холодильный Снеж Bonvini 400BGC, стеклянная дверь
44 Шкаф холодильный Снеж Bonvini 400BGC, стеклянная дверь
45 Шкаф холодильный Снеж Bonvini 400BGC, стеклянная дверь
46 Шкаф холодильный среднетемпературный DM105--S(ШХ-0,5ДС)
47 Шкаф холодильный среднетемпературный DM105--S(ШХ-0,5ДС)
48 Электромясорубка Bosch MFW68680
49 Электромясорубка Bosch MFW68680
50 Рисоварка
51 Вентиляция
52 Фритюрница

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

64. Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО)

65. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и

66. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

67. Примерная основная образовательная программа

68. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с

6.ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
69. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
70.ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
71.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
72.Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
73.Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
74.Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
75.Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

9. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
10. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 2015.-192с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net

Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

Электронные учебники:

22. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с. [Электронный ресурс]

23.Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова.-Издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с. [Электронный ресурс]

24.Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2017.-272 с.[Электронный ресурс]

25.Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. [Электронный ресурс]

26.Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр ≪Академия≫, 2014. - 256 с. [Электронный ресурс]

27.Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с. [Электронный ресурс]

28.Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011. [Электронный ресурс]

1.2.3. Электронные издания:

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

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

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

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2002 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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 демонстрационного экзамена.

Обязательным условием прохождения учебной практики является освоение учебных дисциплин: МДК. 01.01., МДК.01.02**;** ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры и мастера, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющие руководство учебной и производственной практикой:

Ф.И.О. преподавателя (мастера)	**Образование**	**Квалификация преподавателя**	**Рабочий разряд (для преподавателей ППКРС)**	**Дата и место прохождения стажировки**

Русина Марина Владимировна - преподаватель профессионального цикла	Высшее, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ	Высшая	Профильное: Восточно-Сибирский государственный технологический университет Педагогическое: Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Сибирское агенство развития квалификаций» ООО «Столичный центр образовательных технологий», г.Москва. Диплом о профессиональной переподготовке «Нутрицицология: организация деятельности в области питания»	**Повышение квалификации:** **1.** ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Особенности реализация ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» 48 часов 30.01.2021 2. ГБПОУ «БРИТ» ЦОПП РБ Удостоверение «Технологии дистанционного обучения»24 часа 11.02.2022 3. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Технологии дистанционного обучения»72 часа 12.02.2022 4. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Особенности проектирования образовательных программ в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС» 40 часов 19.03.2022 5. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» 48 часов. 31.10.2022 6. ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» Удостоверение «Введение в тифлокомментирование» г.Москва. 36 часов.24.03.2023 7. Автономная некоммерческая организация дополнительного образования «Гид образования» Удостоверение Разработка ОПОП по ФГОС СПО с учетом требований профстандартов, ФГОС СОО, воспитательной работы в соответствии с актуальной законодательной базой» 48 часов 31.07.2023 8. ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального

				образования» Удостоверение «Подготовка национальных экспертов чемпионатов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс» (продвинутый уровень) 26 часов24.05.2024 9. ГБПОУ «Байкальский многопрофильный колледж» Диплом о профессиональной переподготовке «Технология продукции и организация общественного питания»252 часа 28.04.2023 10. ООО «Столичный центр образовательных технологий», г.Москва Диплом о профессиональной переподготовке«Нутрицицология: организация деятельности в области питания» 540 часов 11.10.2023
Пушкарская Т.Г.- мастер ПО	Высшее	Высшая	Профильное: 1). Диплом. Восточно - Сибирский Государственный Технологический университет, 2004 г. 2). Удостоверение. Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции работ услуг и образования», 2010 г. 3) Диплом. ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727364 4).ООО «Столичный центр образовательных технологий» г. Москва Диплом ООО «Столичный центр образовательных технологий» Педагогическое Диплом. Автономная некоммерческая организация дополнительного	1). Союз «Молодые профессионалы». Удостоверение «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия»25 часов 29.05.2020 года. 2). Союз «Молодые профессионалы». Свидетельство № 0000011338. Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам ВСР в рамках своего региона 01.03.2022 года. 3). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Особенности реализация ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» 48 часов 30.01.2021 года. 4).ГБПОУ «БРИЭТ» Удостоверение «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства» 72 часа 20.04.2021

			профессионального образования «Сибирское агентство развития квалификаций» 2015г. Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки.	года. 5). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Актуальные аспекты организации воспитательной работы в учреждениях СПО» 56 часов 17.11.2021 года. 6). ГБПОУ «БРИТ» ЦОПП РБ Удостоверение «Технологии дистанционного обучения» 24 часа 11.02.2022 года. 7). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Технологии дистанционного обучения» 72 часа 12.02.2022года. 8). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Практика и практическая подготовка обучающихся: изменения федерального законодательства, непротивно-правовое обеспечение реализации в ПОО» 48 часов 25.01.2022 года. 9). Ресторан «Махито» Стажировочный лист 72 часа 27.05.2022года. 10). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» 48 часов. 31.10.2022года 11). ГБПОУ «БМК» Диплом о профессиональной подготовке № 032402727364 «Технология продукции и организации общественного питания» 252 часа 28.04.2022 года. 12). ООО «Столичный центр образовательных технологий» г. Москва Диплом ООО «Столичный центр образовательных технологий» по

				программе «Нутрициология: организация деятельности в области питания» 540 часов 04.10.2023года. 13). АНО «Национальное агентство развития квалификации» Удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификации» «Развитие и оценка общих компетенций, востребованных в профессиональной деятельности» 76 часов 07.06.2024 года. 14). Реестр экспертов Главный эксперт Д/Э №100011338 профессия «Повар, кондитер» 43.01.09 . 15). ГБПОУ «БРИЭТ» Удостоверение ГБПОУ «БРИЭТ» «Подготовка региональных экспертов чемпионатов профессионального мастерства «Абилимпикс» 72 часа 22.03.2024года.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика реализуется в учебном кулинарном, учебном кондитерском цехе 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 Молодые Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах документации Демонстрационного экзамена по компетенции 43.01.09 Повар, кондитер.

Обязательным условием прохождения учебной практики является освоение учебных дисциплин: МДК. 04.01., МДК.04.02**;** ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Средства обучения:

- компьютеры

- мультимедиапроектор;
- принтер.

3.2.Оснащение:

нормативно-техническая документация по технике безопасности и охране труда,

нормативно-технологическая документация,

моющие и дезинфицирующие средства,

спецодежда

3.3. Организация учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточенно мастерами производственного обучения в условиях производства. Занятия учебной практики строятся согласно программе учебной практики. Занятия по учебной практике проходят ежедневно по 6 часов в день.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПО- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складирования неиспользованных продуктов;	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проведение текущей уборки, поддерживание порядка на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований; Выбор и применение моющие и Дезинфицирующие средства;	***Текущий контроль*** Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ

-порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. У-1рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У-3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У-4порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдение правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижки в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению, использованию и оформлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.	
***Промежуточная аттестация*:** дифференцированный зачет по теме: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

_____ Б.Ж. Нимаев

Приказ № _____

« » _____ 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

Рабочая программа учебной практики 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) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:
Пушкарская Т.Г.-мастер производственного обучения

Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол №_____ от «_____» июня 2024 г.

Председатель ЦК
_____ /М. В. Русина
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № _____ от «____» _____ 2024 г.

Председатель МС
_____ /Директор Б.Ж. Нимаев
Подпись ФИО

Рецензент: Зав. производством кафе «Бессонница» Е.А. Устинова
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 23

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 29

5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью Профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер 43.01.09 и с учетом требований работодателей (протокол от «17» июня 2018 № 12) в части освоения квалификаций: Повар, кондитер
и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании и при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

У-1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У-4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Необходимых для выполнения ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 144 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Темы учебной практики: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание учебной практики**	**Календарные сроки**	**Объем часов**	**Уровень усвоения**	**Осваиваемые ПК и ОК**
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2.2.1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации**		6	3	ПК.5.1.,5.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04.

кондитерских изделий **Тема1.1.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 1.3.** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** **2.2. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Тестирование.** **2.3. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.** **2.4.Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.** **3.**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.				ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 2.1** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов **Тема 2.2.** Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. **Тема 2.3** Приготовление глазури	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. **Приготовление сиропов для промочки, сиропа инвертного**. Правила и режим варки **Приготовление помады(основной, сахарной, молочной, шоколадной)**правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **Приготовление желе**. Правила и режим приготовления. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **Приготовление глазури сырцовой и заварной** для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Виды глазури в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности. Последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных изделиях**. Темперирование шоколада. Приготовление карамели**. Виды карамели зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,		6	3	ПК.5.1.,5.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов **Тема 2.5.** Приготовление сахарной мастики и марципана **Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки **Тема 2.7.**	обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Хранение с учетом требований по безопасности, качеству, соблюдения режимов хранения. Бракераж. 5.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.				

Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. **Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок)**Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление изделий украшений их крема хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. **Приготовление, сахарной мастики марципана**, **посыпок и крошки** методы рецептура, ассортимент, особенности приготовления. Последовательность выполнения технологических операций с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление изделий из сахарной мастики, марципана, использование посыпки и крошки в хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Методы рецептура, ассортимент, особенности приготовления 4. Хранение с учетом требований по безопасности, качеству, соблюдения режимов хранения. Бракераж. 5.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.		6	3	ПК.5.1.,5.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **Тема 3.1.** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба **Тема 3.2.** Приготовление	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4. Приготовление фаршей и начинок**. Приготовление к варке или тушению продуктов для фаршей из		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба **Тема 3.4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста беляши ,пирожки жареные, печеные, хлеб, ватрушки, пироги, булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами. Хлеб национальной кухонь(лаваш, пури, матнааш, раздан) итальянские сорта хлеба (чиабата), армянский домашний хлеб. Приготовление оригинальных пряных сортов хлеба: (фоккачо); булочки с кунжутом и семенами подсолнечника «Фитнесс»** с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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.		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление оформление хлебобулочных изделии хлеба из дрожжевого опарного теста: (пирожки печеные, расстегаи, пончики, ватрушки творогом, пироги закрытые. Хлеб первого, высшего сорта ржаной хлеб, пшеничный хлеб, плетенка с маком, сдоба выборгская и обыкновенная, кулебяка и расстегаи**.		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него : булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые) с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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.		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление изделий пониженной калорийности: булочка розовая, булочка «Алтайская», булочка «Осенняя», булочка молочная. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: тарталетки, валованы, калачики, сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	5. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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.				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: круассаны, пироги, ватрушка Венгерская, вертрушки Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком, с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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.		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **Тема 4.1**. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста **Тема 4.2**. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление блинчатого теста и изделий из него: блинчатый пирог. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача.		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые.** **Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони** с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье». Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных,		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление изделий из бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше», рулет фруктовый, рулет «Экстра». Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: кулебяка слоеная с различными фаршами, курник, ушки и рогалики слоеные, трубочка с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый» .** **Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты				
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента **Тема 5.1.** Изготовление и оформление пирожных	**1**.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Рулет чешский», «Штафетка», птифуры. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом: пирожное «Бисквитное» глазированное помадой, пирожное «Буше». Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных: пирожное фруктовое с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление песочных пирожных. Приготовление пирожного «Песочное кольцо»; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой и кремом; с лимонным кремом; с кремом зефир с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление слоеных пирожных. Приготовление пирожных «Слойка» с кремом и фруктами, пирожного «Трубочка» и «Муфточка» с кремом с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4. Приготовление заварных пирожных. Приготовление пирожных с кремом (эклер), «Константиновское», «Шу» Приготовление пирожных «Воздушное с кремом», «Воздушно-ореховое»** с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,				ПК.5.1., 5.2.,

	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление миндальных пирожных. Приготовление пирожных «Миндальное», «Варшавское». Приготовление крошковых пирожных. Приготовление пирожных «Картошка» обсыпная, пирожное «Крошковое» глазированное с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	5.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом. Приготовление торта «Колобок», торт «Бисквитно-зефирный» . Приготовление бисквитных тортов с суфле Приготовление торта «Птичье молоко» Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом. Приготовление торта «Нарцисс» . Приготовление бисквитно-кремовых тортов с вареньем, повидлом, подваркой. Приготовление торта «Прага», «Березка». Приготовление бисквитно-фруктовых тортов. Приготовление торта «Янтарный» Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок». Приготовление бисквитных тортов со сливками с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты				
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление песочных тортов. Приготовление тортов «Ленинградский», «Ландыш» «Пешт». Приготовление торта «Заварной», торт заварной «Фруктовый» с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление слоеных тортов. Приготовление торта «Слоеный» с конфитюром, «Московская слойка», торт «Свабиан» с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.5. ОК 01.

	санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление тортов из воздушного теста. Приготовление торта «Паутинка», «Ярославна». Приготовление крошковых тортов. Приготовление торта «Полено», «Ночка» с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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				ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **2**.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. **3**.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **4 Приготовление комбинированных тортов. Приготовление песочно-заварного торта «Дачный», бисквитно-воздушного торта «Графские развалины». Приготовление песочно-воздушного торта, песочно-бисквитного торта с** учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **5.** Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Подача. **6**. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **7**.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		6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
	Итого		**144**		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа учебной практики реализуется в кулинарном цехе ГБПОУ БРИЭТ.

Оснащение «Учебный кондитерский цех»:

СТОЛОВЫЙ ИНВЕНТАРЬ

1	Тазы металлические
2	Скалки деревянные
3	Сито
4	Терки
5	Формы для кексов
6	Формы силиконовые
7	Форма для торта
8	Половник
9	Шумовка
10	Нож для пиццы
11	Подставка для столовых приборов
12	Мерный стакан
13	Стакан для просеивания муки
14	Емкость для сыпучих продуктов
15	Лопатка силиконовая
16	Лопатка деревянная
17	Мешки кондитерские рулонные
18	Набор для выпечки «Сердце»
19	Палочка для блинов
20	Насадки кондитерские
21	Термометр инфракрасные
22	Форма пекарная ЛК-20
23	Высечка для песочного кольца
24	Вилка для тортов
25	Доска разделочная цветовая наборы
26	Щуп
27	Форма силиконовая Сфера
28	Емкость для мытья яиц
29	Емкость для хранения сыпучих продуктов
30	Набор ножей для мясного цеха

31 Набор ножей для холодного цеха
32 Нож для мяса
33 Нож томатный
34 Нож обвалочный
35 Нож для ветчины
36 Нож для стейка
37 Нож для пиццы
38 Нож для дичи
39 Нож вилка для сыра
40 Вилка транжирная с деревянной ручкой
41 Вилка для мяса
42 Дуршлаг
43 Чапельник
44 Ложка для мороженного
45 Консервооткрывашка
46 Ложка разливная
47 Лопатка
48 Молоток отбивной
49 Совок для сыпучих продуктов
50 Гастроемкости разных размеров
51 Соусник
52 Вилка для рыбы
53 Перечница
54 Яйцерезка
55 Яблокорезка
56 Хлебница
57 Овощечистка
58 Открывашка
59 Ножи
60 Банка для хранения жидкостей
61 Емкость для соуса 690 мл. желтый
62 Коврик силиконовый
63 Лопатка кулинарная
64 Миска пластиковая
65 Скребок для теста
66 Тарелка глубокая белая
67 Тарелка круглая белая, плоская
68 Кисточка силиконовая
69 Щипцы универсальные

70 Овощечистка
71 Сковорода для индукционных плит
72 Сотейник для индукционных плит
73 Набор кастрюль с крышками
74 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х65 мм
75 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х20 мм.
76 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х40 мм.
77 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х20 мм.
78 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х65 мм
79 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х20мм.
80 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х40мм.
81 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х65мм.
82 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х20мм.
83 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х100мм.
84 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х100мм.
85 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х65мм.
86 Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/9 176х105х65мм.

СТОЛОВАЯ ПОСУДА

1 Тарелка для тортов
2 Тарелка пирожковая
3 Тортница
4 Шейкер
5 Кофеварка
6 Столовые приборы
7 Бульоницы
8 Сервиз чайный

КУХОННАЯ ПОСУДА

1 Ведро эмалиров
2 Кастрюли эмалиров
3 Таз эмалирован
4 Сковорода
5 Блинницы
6 Тазы пластиковые для обработки стола
7 Кастрюли алюминиевые
8 Набор кастрюль из нержавеющей стали

ОБОРУДОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

1 Соковыжималка электрическая 1шт
2 Соковыжималка для цитрусовых 2шт
3 Весы электронные 1 шт

4	Весы электронные 1 шт
5	Весы электронные 1шт
6	Весы электронные 1 шт
7	Весы электронные 1 шт
8	Штангенциркуль электронный1 шт
9	Чайник электрический «Verloni» (1 шт)
10	Вафельница электрическая «Аксмон» В-11(1 шт)
11	Комбайн кухонный «KEUWOOD» (1 шт)
12	Блендер «Массар» (1 шт)
13	Кухонные весы «Vitek» (1 шт)
14	Кофемолка «Vitek» (1 шт)
15	Орешница «Чудесница» (1 шт)
16	Чайник «Vitek» (1 шт)
17	Мантоварка
18	Мантоварка
19	Мантоварка
20	Мантоварка
21	Мантоварка

ОБОРУДОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

1	Аппарат Sous Vide Gemlux GL - SV200
2	Аппарат упаковочный вакуумный Hurakan HKN - VAC260M
3	Аппарат шоковой заморозки Abat ШОК - 10 - 1/1, 10 уровней
4	Блендер Flimar FRI 2150
5	Блендер барный Apach ABL1
6	Блендер погружной BRAUN 4200-MQ9038X Spice
7	Блендер погружной BRAUN 4200-MQ9038X Spice
8	Блендер погружной BRAUN 4200-MQ9038X Spice
9	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
10	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
11	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт

12	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
13	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн 800*600 Norma,правая 400*4008250 борт
14	Ванна с рабочей поверхностью РПЦн-800*600
15	Весы МК-6
16	Пароконвектомат
17	Пароконвектомат
18	Пароконвектомат
19	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМ2
20	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМ2
21	Пароконвектомат РУБИКОН АПК-6-1/1
22	Печь СВЧ 23 л Convito л227
23	Печь СВЧ 23 л Convito л227
24	Плита индукционная IOV3500
25	Плита индукционная STARFOOD Z-350639
26	Плита индукционная STARFOOD Z-350639
27	Плита индукционная ПЭИ
28	Плита индукционная электрическая AS 101
29	Плита индукционная электрическая AS 101
30	Плита индукционная электрическая AS 101
31	Подставка для пароконвектомата 430 EVOLUTION
32	Подставка для пароконвектомата 430 EVOLUTION
33	Подставка для пароконвектомата 430 EVOLUTION
34	Подставка для технического оборудования ПДТ-Л-840.600.700-02
35	Подставка под параконвектомат Abat ПК - 6М
36	Подставка под параконвектомат Abat ПК - 6М
37	Слайсер Flimar HM220
38	Стенд с 12 карманами
39	Стол разделочный пристенный СРП 1000/600Z
40	Стол разделочный СРПЦ Э

41 Стол разделочный СРПЦ Э
42 Шкаф холодильный модель "BONVINI" BGC 500
43 Шкаф холодильный Снеж Bonvini 400BGC, стеклянная дверь
44 Шкаф холодильный Снеж Bonvini 400BGC, стеклянная дверь
45 Шкаф холодильный Снеж Bonvini 400BGC, стеклянная дверь
46 Шкаф холодильный среднетемпературный DM105--S(ШХ-0,5ДС)
47 Шкаф холодильный среднетемпературный DM105--S(ШХ-0,5ДС)
48 Электромясорубка Bosch MFW68680
49 Электромясорубка Bosch MFW68680
50 Рисоварка
51 Вентиляция
52 Фритюрница

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

76. Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО)

77. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и

78. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

79. Примерная основная образовательная программа

80. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с

6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.

81. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.

82. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного

питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
83.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
84.Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
85.Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
86.Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
87.Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

11.Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
12. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 2015.-192с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net
Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

Электронные учебники:

29. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с. [Электронный ресурс]
30.Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова.-Издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.

[Электронный ресурс]
31.Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2017.-272 с.[Электронный ресурс]
32.Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. [Электронный ресурс]
33.Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр ≪Академия≫, 2014. - 256 с.
[Электронный ресурс]
34.Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.
[Электронный ресурс]
35.Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.
[Электронный ресурс]

1.2.4. Электронные издания:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
17.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
18.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2002 г. № 98.
19.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
20.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
21.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11

«Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика реализуется в учебном кулинарном, учебном кондитерском цехе 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 Молодые Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах документации Демонстрационного экзамена по компетенции 43.01.09 Повар, кондитер.

Обязательным условием прохождения учебной практики является освоение учебных дисциплин: МДК. 05.01., МДК.05.02**;** ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Средства обучения:

- компьютеры
- мультимедиапроектор;
- принтер.

3.4.Оснащение:

нормативно-техническая документация по технике безопасности и охране труда,

нормативно-технологическая документация,

моющие и дезинфицирующие средства,

спецодежда,

столовое бельё

3.5. Организация учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточенно мастерами производственного обучения в условиях производства. Занятия учебной практики строятся согласно программе учебной практики. Занятия по учебной практике проходят ежедневно по 6 часов в день.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПО- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проведение текущей уборки, поддерживание порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической ойи документации, соблюдение санитарные требования; Выбор и применение моющие и	***Текущий контроль*** Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями У-1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У-3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У-4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	Дезинфицирующие средства; Владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдение правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижки в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению, использованию и оформлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.	
***Промежуточная аттестация*:** дифференцированный зачет по теме: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		

4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры и мастера, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющие руководство учебной и производственной практикой:

Ф.И.О. преподавателя (мастера)	Образование	Квалификация преподавателя	Рабочий разряд (для преподавателей ППКРС)	Дата и место прохождения стажировки
Русина Марина Владимировна - преподаватель профессионального цикла	Высшее, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ	Высшая	Профильное: Восточно-Сибирский государственный технологический университет Педагогическое: Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Сибирское агенство развития квалификаций» ООО «Столичный центр образовательных технологий», г.Москва. Диплом о профессиональной переподготовке «Нутрицицология: организация деятельности в области питания»	**Повышение квалификации:** **1.** ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Особенности реализация ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» 48 часов 30.01.2021 2. ГБПОУ «БРИТ» ЦОПП РБ Удостоверение «Технологии дистанционного обучения»24 часа 11.02.2022 3. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Технологии дистанционного обучения»72 часа 12.02.2022 4. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Особенности проектирования образовательных программ в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС» 40 часов 19.03.2022 5. ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» 48 часов. 31.10.2022 6. ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» Удостоверение «Введение в тифлокомментирование» г.Москва. 36 часов.24.03.2023

				7. Автономная некоммерческая организация дополнительного образования «Гид образования» Удостоверение Разработка ОПОП по ФГОС СПО с учетом требований профстандартов, ФГОС СОО, воспитательной работы в соответствии с актуальной законодательной базой» 48 часов 31.07.2023 8. ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» Удостоверение «Подготовка национальных экспертов чемпионатов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс» (продвинутый уровень) 26 часов24.05.2024 9. ГБПОУ «Байкальский многопрофильный колледж» Диплом о профессиональной переподготовке «Технология продукции и организация общественного питания»252 часа 28.04.2023 10. ООО «Столичный центр образовательных технологий», г.Москва Диплом о профессиональной переподготовке«Нутрицицология: организация деятельности в области питания» 540 часов 11.10.2023
Пушкарская Т.Г.- мастер ПО	Высшее	Высшая	Профильное: 1). Диплом. Восточно - Сибирский Государственный Технологический университет, 2004 г. 2). Удостоверение. Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции работ услуг и образования», 2010 г.	1). Союз «Молодые профессионалы». Удостоверение «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия»25 часов 29.05.2020 года. 2). Союз «Молодые профессионалы». Свидетельство № 0000011338. Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам ВСР в рамках своего региона

			3) Диплом. ГБПОУ «БМК» о профессиональной подготовке № 032402727364 4).ООО «Столичный центр образовательных технологий» г. Москва Диплом ООО «Столичный центр образовательных технологий» Педагогическое Диплом. Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Сибирское агентство развития квалификаций» 2015г. Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки.	01.03.2022 года. 3). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Особенности реализация ОПОП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» 48 часов 30.01.2021 года. 4).ГБПОУ «БРИЭТ» Удостоверение «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства» 72 часа 20.04.2021 года. 5). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Актуальные аспекты организации воспитательной работы в учреждениях СПО» 56 часов 17.11.2021 года. 6). ГБПОУ «БРИТ» ЦОПП РБ Удостоверение «Технологии дистанционного обучения» 24 часа 11.02.2022 года. 7). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Технологии дистанционного обучения» 72 часа 12.02.2022года. 8). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение «Практика и практическая подготовка обучающихся: изменения федерального законодательства, непротивно-правовое обеспечение реализации в ПОО» 48 часов 25.01.2022 года. 9). Ресторан «Махито» Стажировочный лист 72 часа 27.05.2022года. 10). ГАУ ДПО РБ «БРИОП» Удостоверение Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» 48 часов. 31.10.2022года

				11). ГБПОУ «БМК» Диплом о профессиональной подготовке № 032402727364 «Технология продукции и организации общественного питания» 252 часа 28.04.2022 года. 12). ООО «Столичный центр образовательных технологий» г. Москва Диплом ООО «Столичный центр образовательных технологий» по программе «Нутрициология: организация деятельности в области питания» 540 часов 04.10.2023года. 13). АНО «Национальное агентство развития квалификации» Удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификации» «Развитие и оценка общих компетенций, востребованных в профессиональной деятельности» 76 часов 07.06.2024 года. 14). Реестр экспертов Главный эксперт Д/Э №100011338 профессия «Повар, кондитер» 43.01.09 . 15). ГБПОУ «БРИЭТ» Удостоверение ГБПОУ «БРИЭТ» «Подготовка региональных экспертов чемпионатов профессионального мастерства «Абилимпикс» 72 часа 22.03.2024года.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

_____ Б.Ж.Нимаев

Приказ №____

« » 20___

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «09» декабря 2016г. № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года) и с учетом требований работодателей (протокол № 12 от 04.06.2024).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчик Пушкарская Татьяна Геннадьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Программа рассмотрена ЦК РП
Протокол № от « » 20 г.
Председатель ЦК РП _____ М.В. Русина

Программа одобрена МС
Протокол № от « __ » _____ 20__г.
Председатель МС _____ Б.Ж.Нимаев
(Ф.И.О.)

Рецензент: _Е.А.Устинова, зав.производством кафе «Бессонница», технолог общественного питания_____

Ф.И.О., должность работодателя, наименование предприятия

СОДЕРЖАНИЕ **Стр.**

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПП	**4**
2	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПП	**6**
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП	**8**
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПП	**10**
	ПРИЛОЖЕНИЯ	**22**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии в части освоения квалификаций: Повар, кондитер основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

1.2. Цели и задачи производственной практики

Программа производственной практики направлена на углубление обучающимися первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства

В результате прохождения производственной практики обучающийся осваивает: ПК и ОК

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: практический опыт Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.3. Количество часов рабочей программы производственной практики 180 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план практики ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Таблица 2

Наименование производственная практика	**Содержание (виды работ)**	**Количество часов**
ПП 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,	
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента **Тема 1.1.** Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них		12ч
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов		12ч
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них		12ч
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		12ч

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него **Тема 2.1** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов **Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья **Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы **Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов **Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика **Тема 2.7** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	18ч 18ч 18ч 18ч 24ч 18ч 18ч
	Всего:	**180**

Итоговая аттестация по практике – дифференцированный зачет Форма контроля и оценки – отчет по практике

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Производственная практика обучающихся проводится в на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией. Направление деятельности организации соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководителем производственной практики от техникума является мастер производственного обучения.

К производственной практике по профилю специальности допускаются обучающиеся, освоившие МДК, и учебную практику, входящие в состав модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень основных социальных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики: г.Улан- Удэ: «People`s Перцы» пиццерия; MusicHoll «London»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; ПАБ «Дарвин»; кафе «Бессонница»; кафе «Sheffield»; столовая МАУ ДОД ДООЦ «Огонек»; ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе

«Идеал»; ЗАО «Амта», ЗАО БХП.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 .
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-02 гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2002 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

1.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

3.3. Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование,
- тепловое оборудование,
- холодильное оборудование,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- вес измерительное оборудование,
- моющие и дезинфицирующие средства,
- спецодежда
- столовое бельё

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики от техникума и организации в процессе самостоятельного выполнения обучающимися видов работ, предусмотренных программой практики.

По итогам прохождения производственной практики руководитель практики от организации выставляет отметки в дневник практики и заполняет аттестационный лист.

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию (публичная защита отчета по практике) в форме дифференцированного зачета.

4.1. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.

Результаты (профессиональные компетенции)	*Основные показатели оценки результата*	*Формы и методы контроля и оценки*
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности*:* -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима,	Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

	товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	

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	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; -оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; -точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; -аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых	Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

Результаты обучения				
ПК и ОК	***усвоенные знания***	***освоенные умения***	***Практический опыт***	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	-подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,	-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	- распознавать недоброкачественные продукты; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом),	-подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

домашней птицы, дичи, кролика.	-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; -проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	-подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; -проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	-подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

4.2. Профессиональные и общие компетенции, сформированность которых можно определить в ходе защиты производственной практики.

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с техн.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно техн.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Распаковка и приемка продуктов - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- Определение качества сырья - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соответствие обработанных овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика нормам выхода - Соответствие произведенной обработки и подготовки технологическим требованиям приготовляемого блюда - Соответствие произведенной нарезки технологическим требованиям приготовляемого блюда - Соблюдение сроков хранения подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

	домашней птицы, дичи, кролика согласно требованиям 2.3.2.1324-03	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

	– эффективность участия в деловом общении	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**-п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

4.3. Профессиональные и общие компетенции сформированность которых определяется по материалам портфолио.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и

контекста	коммуникационного взаимодействия	руководством в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,

Аттестационный лист
по результатам производственной практики

_____

Ф.И.О.

обучающийся (яся) на 3 курсе профессии 43.01.09 Повар, кондитер

в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

прошел (шла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

в объеме 180 часов с «02» октября 2022 г. по «04» ноября 2022 г.

В организации_____

наименование организации, юридический адрес

Характеристика
деятельности обучающегося во время производственной практики

За период производственной практики обучающимся продемонстрирован уровень сформированности ПК **,** ОК

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК			
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**1.1**. - Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Распаковка и приемка продуктов - Определение качества сырья на основе органолептического анализа - использование разделочных досок (в соответствии с Международными стандартами (по цвету).	**практический опыт:** - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос				

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**1.2.** - Определение качества сырья - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соответствие обработанных овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика нормам выхода - Соответствие произведенной обработки и подготовки технологическим требованиям приготовляемого блюда - Соответствие произведенной нарезки технологическим требованиям приготовляемого блюда - Соблюдение сроков хранения подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика согласно требованиям 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**1.3.** - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**1.4.** - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос			

и уровень сформированности ОК

Оцениваемые ОК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК**	**Уровни оценки ОК**		
		Высокий	**Средний**	**Низкий**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана			
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;			
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии			
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте			

ОК 09 Использовать средства	– адекватность, применения средств информатизации и информационных			

физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	технологий для реализации профессиональной деятельности			
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			

Рекомендации: обратить внимание.....требует внимание

Обучающийся рекомендуется на присвоение тарифного разряда_____по профессии «Повар, кондитер»

Дата «____»____2022 г

Ответственное лицо организации заведующий учебной и производственной практиками Степанов С.Ю.

_____Ф.И.О, подпись

Мастер производственного обучения Пушкарская Т.Г.

_____Ф.И.О, подпись

Заведующий отделом профессиональной подготовки

_____Ф.И.О, подпись

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
_____ Б.Ж.Нимаев
Приказ №
« » _____20____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПОВАР, КОНДИТЕР
КОД 43.01.09
Форма обучения – очная
Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

Рабочая программа производственной практики 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) (далее – ФГОС СПО) и с учетом требований работодателей (протокол № 12 от 04.06.2024).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики: Пушкарская Т., Шодорова А.Б., мастер производственного обучения.

Программа рассмотрена ЦК РП _____

Протокол № _ от « » _____ 20 г.

Председатель ЦК РП
_____ / М.В. Русина
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № _ от « » _____ 20 г.

Председатель МС
_____ / Б.Ж.Нимаев
Подпись ФИО

Рецензент: _ Е.А.Устинова, зав.производством кафе «Бессонница», технолог общественного питания _____
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование предприятия

СОДЕРЖАНИЕ **Стр.**

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПП	**4**
2	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПП	**7**
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП	**10**
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПП	**14**
	ПРИЛОЖЕНИЯ	**31**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии в части освоения квалификаций: Повар, кондитер основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.2. Цели и задачи производственной практики

Программа производственной практики направлена на углубление обучающимися первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства

В результате прохождения производственной практики обучающийся осваивает:

ПК и ОК

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: практический опыт: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.3. Количество часов рабочей программы производственной практики 288 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план практики ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Таблица 2

Наименование производственная практика	**Содержание (виды работ)**	**Количество часов**
ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов **Тема 1.4**. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	***Виды работ:*** 11. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 12. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 13. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями,	

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента **Тема 2.1** Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента **Тема 2.3** Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента **Тема 2.4** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** **Тема 3.1.** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов **Тема 3.2.** Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов **Тема 3.3.** Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов. **Тема 3.4.** Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов сов, соусов на сливках **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** **Тема 4.1.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов **Тема 4.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 14. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 15. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 17. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 18. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности	

Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента **Тема 5.1.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра **Тема 5.2.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** **Тема 6.1.** Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья **Тема 6.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья **Раздел7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** **Тема 7.1.** Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика **Тема 7.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов **Тема 7.3.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 19. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	Всего:	**288**

Итоговая аттестация по практике – в форме комплексного дифференцированного зачета
Форма контроля и оценки – отчет по практике

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Производственная практика обучающихся проводится в на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией. Направление деятельности организации соответствует профилю подготовки обучающихся.
Руководителем производственной практики от техникума является мастер производственного обучения.
К производственной практике по профилю специальности допускаются обучающиеся, освоившие МДК, и учебную практику, входящие в состав модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень основных социальных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики: Г.Улан-Удэ: «Pipls пиццерия; MusicHoll «London»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; ПАБ «Дарвин»; кафе «Бессонница»; кафе «Мономах»; столовая МАУ ДОД ДООЦ «Огонек»; ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе «Урга»; ЗАО «Амта», ЗАО БХП.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Нормативная документация:

88. Федеральный государственный образовательный стандарт 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) (далее – ФГОС СПО)

89. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и
90. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)
91. Примерная основная образовательная программа
92. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
93. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
94. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
95. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
96. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
97. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
98. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
99. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
100. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

13. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
14. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд.,

перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.
3. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии «Повар, кондитер»): учебное пособие/Саполгина Л.А.-М.: КноРус, 2021- 236с.-ISBN978-5-406-05607-3.-URL: https://www.book.ru/book/937038(дата обращения31.05.2021).-Текст электронный

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http:// www.book-cook.net

Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

Электронные учебники:

36. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с. [Электронный ресурс]
37.Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова.-Издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с. [Электронный ресурс]
38.Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2017.-272 с.[Электронный ресурс]
39.Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. [Электронный ресурс]
40.Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр ≪Академия≫, 2014. - 256 с. [Электронный ресурс]
41.Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с. [Электронный ресурс]
42.Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.

[Электронный ресурс]

1.2.5. Электронные издания:

22. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
23. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
24. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
25. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2002 г. № 98.
26. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
27. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
28. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

1.2.6. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

3.3. Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование,
- тепловое оборудование,
- холодильное оборудование,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- вес измерительное оборудование,
- моющие и дезинфицирующие средства,
- спецодежда
- столовое бельё

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики от техникума и организации в процессе самостоятельного выполнения обучающимися видов работ, предусмотренных программой практики.

По итогам прохождения производственной практики руководитель практики от организации выставляет отметки в дневник практики и заполняет аттестационный лист.

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию (публичная защита отчета по практике) в форме комплексного дифференцированного зачета.

4.1. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.

Результаты (профессиональные компетенции) Код и наименование	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля		
ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	

	– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей	

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	кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,	

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	инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	

	• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Результаты обучения				
ПК и ОК	***Усвоенные знания***	***Освоенные умения***	***Практический опыт***	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения,	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной	

хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	
ПК 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления,	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического	

ассортимента	вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	
ПК 2.4.. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,	

ассортимента	супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество,порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд,	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	

бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	

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	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	

4.2. Профессиональные и общие компетенции, сформированность которых можно определить в ходе выполнения экзаменационного задания

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ПК2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	1.Соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров. 2.Соответствие приготовленных бульонов и отваров нормам выхода 3.Соответствие приготовленных бульонов и отваров требованиям качества 4.Оформление и подача бульона в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН 5.Соблюдение температуры подачи.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ПК2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления супов. - Соответствие приготовленных супов нормам выхода - Соответствие приготовленных супов требованиям качества - Оформление и подача супов в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ПК2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1.Соблюдение технологического процесса приготовления горячих соусов. 2.Соответствие приготовленных горячих соусов нормам выхода 3.Соответствие приготовленных горячих соусов	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.

	требованиям качества 4.Оформление и подача горячих соусов в соответствии с правилами оформления и требованиями СанПиН 5.Соблюдение температуры подачи горячих соусов.	
ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.

ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ПК2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	-Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 08Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.

4.3. Профессиональные и общие компетенции сформированность которых определяется по материалам портфолио.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,

Аттестационный лист
по результатам производственной практики

_____

Ф.И.О.

обучающийся (яся) на 3 курсе профессии 43.01.09 Повар, кондитер
в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»
прошел (шла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

в объеме 288 часов с « »января 20 г. по « »февраля 20 г.

В организации_____
наименование организации, юридический адрес

Характеристика
деятельности обучающегося во время производственной практики

За период производственной практики обучающимся продемонстрирован уровень сформированности ПК **,** ОК

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК			
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3	
ПК2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех. процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	**практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				

Оцениваемые	Основные показатели	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК

ПК	оценивания результата (ОПОР) ПК		80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	1.Соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров. 2.Соответствие приготовленных бульонов и отваров нормам выхода 3.Соответствие приготовленных бульонов и отваров требованиям качества 4.Оформление и подача бульона в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН 5.Соблюдение температуры подачи.	**практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления супов. - Соответствие приготовленных супов нормам выхода - Соответствие приготовленных супов требованиям качества - Оформление и подача супов в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1.Соблюдение технологического процесса приготовления горячих соусов. 2.Соответствие приготовленных горячих соусов нормам выхода 3.Соответствие приготовленных горячих соусов требованиям качества 4.Оформление и подача горячих соусов в соответствии с правилами оформления и требованиями СанПиН 5.Соблюдение температуры подачи горячих соусов.	**практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения	**практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Оцениваемые	**Основные показатели**	**Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)**	**Оценка сформированности ПК**		

ПК	оценивания результата (ОПОР) ПК		80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	-Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи блюд - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

и уровень сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК

		Высокий	Средний	Низкий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана			
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;			
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии			
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте			
ОК 09 Использовать средства физической	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности			

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности				
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			

Рекомендации: обратить внимание……требует внимание

Обучающийся рекомендуется на присвоение тарифного разряда_____ по профессии «Повар, кондитер»

Дата «____»____20 г

Ответственное лицо организации .

_____Ф.И.О, подпись

Мастер производственного обучения Пушкарская Т.Г.

_____Ф.И.О, подпись

Заведующий учебной и производственной практиками Степанов С.Ю

_____Ф.И.О, подпись

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

_____ Б. Ж.Нимаев

Приказ № _____

«____» _____ 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

Рабочая программа производственной практики 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) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:
Пушкарская Т.Г. -мастер производственного обучения

Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол №_____ от « » _____2024 г.

Председатель ЦК
_____ /М. В. Русина
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № _____ от « » _____ 2024 г.

Председатель МС
_____ /Директор Б. Ж. Нимаев
Подпись ФИО

Рецензент: Зав. производством кафе «Бессонница» Е.А. Устинова
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

СОДЕРЖАНИЕ **Стр.**

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПП	**4**
2	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПП	**6**
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП	**8**
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПП	**12**
	ПРИЛОЖЕНИЯ АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ	**23**

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии в части освоения квалификаций: Повар, кондитер основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.**

1.2. Цели и задачи производственной практики

Программа производственной практики направлена на углубление обучающимися первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства

В результате прохождения производственной практики обучающийся осваивает: ПК и ОК

Код	Наименование результата обучения
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

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

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является освоение практического опыта:

-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

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

-ведения расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов рабочей программы производственной практики 180 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план практики ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Таблица 2

Наименование производственная практика	**Содержание (виды работ)**	**Количество часов**
ПП 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортименте** **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** **Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента **Тема 2.3** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок **Тема 2.4** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	7. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к	

	безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
	Всего:	**180**

Итоговая аттестация по практике – дифференцированный зачет
Форма контроля и оценки – отчет по практике

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Производственная практика обучающихся проводится в на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией. Направление деятельности организации соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководителем производственной практики от техникума является мастер производственного обучения.

К производственной практике по профилю специальности допускаются обучающиеся, освоившие МДК, и учебную практику, входящие в состав модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень основных социальных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики: г.Улан-Удэ: «People`s Перцы» пиццерия; кафе «Эфир»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; Кафе – кондитерская «My Pie», кафе «Бессонница»; кафе «Sheffield»; этноресторан «Орда»; ресторан «Тэнгис», ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе «Идеал»; ООО «Гурмэ-ресторан «Вояж»; ЗАО БХП.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.7. Электронные издания:

29. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
30. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
31. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2002 г. № 98.
32. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
33. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
34. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

1.2.8. Дополнительные источники:

2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

3.3. Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование,
- тепловое оборудование,
- холодильное оборудование,
- столовый инвентарь,

- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- вес измерительное оборудование,
- моющие и дезинфицирующие средства,
- спецодежда
- столовое бельё

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики от техникума и организации в процессе самостоятельного выполнения обучающимися видов работ, предусмотренных программой практики.

По итогам прохождения производственной практики руководитель практики от организации выставляет отметки в дневник практики и заполняет аттестационный лист.

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию (публичная защита отчета по практике) в форме дифференцированного зачета.

4.1. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.

Результаты (профессиональные компетенции)	*Основные показатели оценки результата*	*Формы и методы контроля и оценки*
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	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности*:* -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; -оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; -точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; -аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых	

Результаты обучения				
ПК и ОК	***усвоенные знания***	***освоенные умения***	***Практический опыт***	*Формы и методы контроля и оценки*
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	У1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя
ПК 3.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь,	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,	ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя

	сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов с потребителями.	
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов с потребителями.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления,	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять,	ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя

подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов с потребителями.	
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя

	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов с потребителями.	
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов с потребителями.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя

4.2. Профессиональные и общие компетенции, сформированность которых можно определить в ходе защиты производственной практики.

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

ПК3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех. процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех. процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Распаковка и приемка продуктов - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача холодных соусов и заправок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных соусов и заправок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления салатов - Соответствие приготовленных салатов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача салатов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи салатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных закусок - Соответствие приготовленных холодных закусок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных закусок требованиям качества - Оформление и подача холодных закусок в соответствии	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

	с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных закусок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя
ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное	– актуальность используемой нормативно-правовой	Экспертная оценка защиты отчетов по

профессиональное и личностное развитие	документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**-п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

4.3. Профессиональные и общие компетенции сформированность которых определяется по материалам портфолио.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,

Аттестационный лист
по результатам производственной практики

_____

Ф.И.О.

обучающийся (аяся) на 4 курсе профессии 43.01.09 Повар, кондитер
в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

прошел (шла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
в объеме 180 часов с «09 » сентября 2024 г. по « 12 » октября 2024 г.

В организации_____

наименование организации, юридический адрес

Характеристика
деятельности обучающегося во время производственной практики

За период производственной практики обучающимся продемонстрирован уровень сформированности ПК **,** ОК

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК			
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3	
ПК3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех. процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех. процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Распаковка и приемка продуктов - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	– **практический опыт:** подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Виды работ** 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.				

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача холодных соусов и заправок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных соусов и заправок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче **Виды работ** **Виды работ** 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК3.3.Осуществлять приготовление,	- Соблюдение технологического	– **практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента			

творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	процесса приготовления салатов - Соответствие приготовленных салатов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача салатов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи салатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Виды работ** **Виды работ** 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.			

Оцениваемые ПК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК**	**Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)**	**Оценка сформированности ПК**		
			80-100%-5	**70-80%-4**	**60-70%-3**
ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных закусок	**практический опыт:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи			

подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	- Соответствие приготовленных холодных закусок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных закусок требованиям качества - Оформление и подача холодных закусок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных закусок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**Виды работ** **Виды работ** 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.			

Оцениваемые ПК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК**	**Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)**	**Оценка сформированности ПК**		
			80-100%-5	**70-80%-4**	**60-70%-3**
ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соответствие	– **практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи			

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**Виды работ** **Виды работ** 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.			

Оцениваемые ПК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК**	**Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)**	**Оценка сформированности ПК**		
			80-100%-5	**70-80%-4**	**60-70%-3**
ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соответствие приготовленных	**практический опыт:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Виды работ**			

холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**Виды работ** 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.			

и уровень сформированности ОК

Оцениваемые ОК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК**	**Уровни оценки ОК**		
		Высокий	**Средний**	**Низкий**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его			

	реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана			
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;			
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии			
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте			
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности			
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в			

государственном и иностранном языке	профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			

Рекомендации: обратить внимание……требует внимание

Обучающийся рекомендуется на присвоение тарифного разряда_____ по профессии «Повар, кондитер»

Дата «____»____2024 г

Ответственное лицо от организации _____Ф.И.О, подпись

Мастер производственного обучения Пушкарская Т.Г. _____ Ф.И.О, подпись

Заведующий учебной и производственной практиками Степанов С.Ю. _____Ф.И.О, подпись

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

_____ Б.Ж. Нимаев

Приказ № ____

« » _____ 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

Рабочая программа производственной практики 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) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:
Пушкарская Т.Г.-мастер производственного обучения

Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол №_____ от « » _____ 2024 г.

Председатель ЦК
_____ /М.В. Русина
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № ____ от « » _____ 2024 г.

Председатель МС
_____ Директор Б.Ж. Нимаев
Подпись ФИО

Рецензент: Зав. производством кафе «Бессонница» Е.А. Устинова
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

СОДЕРЖАНИЕ **Стр.**

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПП	**4**
2	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПП	**7**
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП	**9**
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПП	**13**
	ПРИЛОЖЕНИЯ АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ	**23**

3. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии в части освоения квалификаций: Повар, кондитер основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики

Программа производственной практики направлена на углубление обучающимися первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства

В результате прохождения производственной практики обучающийся осваивает: ПК и ОК

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте

чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является освоение практического опыта:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

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

-ведении расчетов с потребителями

1.3. Количество часов рабочей программы производственной практики 180 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план практики ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Таблица 2

Наименование производственная практика	Содержание (виды работ)	Количество часов
ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** **Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** **Тема 3.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента **Тема 3.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Виды работ:** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и	

	творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	Всего:	**180**

Итоговая аттестация по практике – в форме дифференцированного зачета
Форма контроля и оценки – отчет по практике

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Производственная практика обучающихся проводится в на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией. Направление деятельности организации соответствует профилю подготовки обучающихся.
Руководителем производственной практики от техникума является мастер производственного обучения.
К производственной практике по профилю специальности допускаются обучающиеся, освоившие МДК, и учебную практику, входящие в состав модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень основных социальных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики: г.Улан-Удэ: «People`s Перцы» пиццерия; кафе «Эфир»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; Кафе –кондитерская «My Pie», кафе «Бессонница»; кафе «Sheffield»; этноресторан «Орда»; ресторан «Тэнгис», ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе «Идеал»; ООО «Гурмэ-ресторан «Вояж»; ЗАО БХП.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.4. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

25. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 8 с.
26. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
27. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
28. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
29. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
30. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
31. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
32. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
33. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
34. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
35. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
36. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
37. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
38. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

39. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
40. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
41. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
42. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
43. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
44. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
45. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
46. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
47. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
48. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.9. Электронные издания:

35. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
36. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
37. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2002 г. № 98.

38. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
39. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
40. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

1.2.10. Дополнительные источники:

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

3.3. Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование,
- тепловое оборудование,
- холодильное оборудование,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- вес измерительное оборудование,
- моющие и дезинфицирующие средства,
- спецодежда
- столовое бельё

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики от техникума и организации в процессе самостоятельного выполнения обучающимися видов работ, предусмотренных программой практики.

По итогам прохождения производственной практики руководитель практики от организации выставляет отметки в дневник практики и заполняет аттестационный лист.

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию (публичная защита отчета по практике) в форме дифференцированного зачета.

4.1. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.

Результаты (профессиональные компетенции) Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*	Наблюдение и оценка выполнения экзаменационного практического задания и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

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	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;	

	– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	

	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Результаты обучения	***Формы и методы***

ПК и ОК	*усвоенные знания*	*освоенные умения*	*Практический опыт*	*контроля и оценки результатов обучения*
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	У 1 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;	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведении расчетов с потребителями	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных			
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З 4 нормы расхода,	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

4.2. Профессиональные и общие компетенции, сформированность которых можно определить в ходе прохождения производственной практики и защиты отчетов.

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача холодных сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача горячих сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных напитков - Соответствие приготовленных холодных напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных напитков требованиям качества - Оформление и подача холодных напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных напитков	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления горячих напитков - Соответствие приготовленных горячих напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих напитков требованиям качества - Оформление и подача горячих напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих напитков - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практиеи с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 08Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

4.3. Профессиональные и общие компетенции сформированность которых определяется по материалам портфолио.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,

Аттестационный лист
по результатам производственной практики

_____

Ф.И.О.

обучающийся (яся) на 4 курсе профессии 43.01.09 Повар, кондитер
в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»
прошел (шла) практику по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
в объеме ----- часов
Период прохождения практики: с « »_____20____ по « »_____20____
В организации_____

наименование организации, юридический адрес

Характеристика
деятельности обучающегося во время производственной практики

За период производственной практики обучающимся продемонстрирован уровень сформированности ПК **,** ОК

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
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	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	**Практический опыт:** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

Оцениваемые ПК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК**	**Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)**	**Оценка сформированности ПК**		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача холодных сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	– **Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.			

		Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача горячих сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**Практический опыт:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов,			

		напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Оцениваемые ПК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК**	**Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)**	**Оценка сформированности ПК**		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных напитков - Соответствие приготовленных холодных напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных напитков требованиям качества - Оформление и подача холодных напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных напитков	**Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень			

		доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Оцениваемые ПК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК**	**Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)**	**Оценка сформированности ПК**		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления горячих напитков - Соответствие приготовленных горячих напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих напитков требованиям качества - Оформление и подача горячих напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих напитков - Соблюдение сроков хранения согласно	– **Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Виды работ** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и			

	требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

и уровень сформированности ОК

Оцениваемые ОК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК**	**Уровни оценки ОК**		
		Высокий	**Средний**	**Низкий**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана			
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;			
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии			
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельность			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении			

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте			
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности			
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			

Рекомендации: обратить внимание……

Обучающийся рекомендуется на присвоение тарифного разряда_____ по профессии «Повар, кондитер»

Дата «____»____2024 г

Ответственное лицо от организации .

_____Ф.И.О, подпись

МП

Мастер производственного обучения Пушкарская Т.Г.

_____Ф.И.О, подпись

Заведующий учебной и производственной практиками Степанов С.Ю.

_____Ф.И.О, подпись

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

_____ Б.Ж. Нимаев

Приказ № _____

« » _____ 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2024

Рабочая программа производственной практики 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) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:
Пушкарская Т.Г.-мастер производственного обучения

Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол №_____ от « » июня 2024 г.

Председатель ЦК
_____ /М.В. Русина
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № _____ от « » _____ 2024 г.

Председатель МС
_____ /Директор Б.Ж. Нимаев
Подпись ФИО

Рецензент: Зав. производством кафе «Бессонница» Е.А. Устинова
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

СОДЕРЖАНИЕ **Стр.**

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПП	**4**
2	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПП	**7**
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП	**10**
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПП	**14**
	ПРИЛОЖЕНИЯ	**24**

4. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии в части освоения квалификаций: Повар, кондитер основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Программа производственной практики направлена на углубление обучающимися первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства

В результате прохождения производственной практики обучающийся осваивает: ПК и ОК

Таблица 1

Код	Наименование результата обучения
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	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи;

деятельности, применительно к различным контекстам	– адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте

в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: практический опыт: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.3. Количество часов рабочей программы производственной практики 252 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план практики ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Таблица 2

Наименование производственная практика	**Содержание (виды работ)**	**Количество часов**
ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	***Виды работ:*** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского	
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 1.3.** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов		

Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 2.1** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов **Тема 2.2.** Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. **Тема 2.3** Приготовление глазури **Тема 2.4** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов **Тема 2.5.** Приготовление сахарной мастики и марципана **Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки **Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства **Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** **Тема 3.1.** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба **Тема 3.2.** Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий **Тема 3.3.** Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба **Тема 3.4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба **Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** **Тема 4.1.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста **Тема 4.2.** Приготовление и оформление и подготовка к	цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	

реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента **Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** **Тема 5.1.** Изготовление и оформление пирожных **Тема 5.2.** Изготовление и оформление тортов		
	Всего:	**252**

Итоговая аттестация по практике – дифференцированный зачет
Форма контроля и оценки – отчет по практике

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Производственная практика обучающихся проводится в на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией. Направление деятельности организации соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководителем производственной практики от техникума является мастер производственного обучения.

К производственной практике по профилю специальности допускаются обучающиеся, освоившие МДК, и учебную практику, входящие в состав модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень основных социальных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики: г.Улан-Удэ: «People`s Перцы» пиццерия; кафе «Эфир»; ООО «Престиж» банкетный зал «Астория Гранд»; Кафе – кондитерская «My Pie», кафе «Бессонница»; кафе «Sheffield»; этноресторан «Орда»; ресторан «Тэнгис», ООО «Деловая Русь» ресторан «Черчиль»; кафе «Идеал»; ООО «Гурмэ-ресторан «Вояж»; ЗАО БХП.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.3. Печатные издания:

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

50. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
51. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
52. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
53. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
54. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
55. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
56. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
57. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
58. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
59. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
60. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
61. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
62. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
63. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

64. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
65. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
66. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
67. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
68. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
69. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
70. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
71. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
72. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.4.Электронные издания:

41. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
42. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
43. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2002 г. № 98.

44. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
45. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
46. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3.5 Дополнительные источники:

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

3.6 Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование,
- тепловое оборудование,
- холодильное оборудование,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- вес измерительное оборудование,
- моющие и дезинфицирующие средства,
- спецодежда
- столовое бельё

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики от техникума и организации в процессе самостоятельного выполнения обучающимися видов работ, предусмотренных программой практики.

По итогам прохождения производственной практики руководитель практики от организации выставляет отметки в дневник практики и заполняет аттестационный лист.

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию (публичная защита отчета по практике) в форме дифференцированного зачета.

4.1. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.

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

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.

Таблица 3

Результаты (профессиональные компетенции) Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **ПК 5.1**Подготавливать рабочее	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	***Текущий контроль:*** *- заданий по производственной практикам;* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике*

место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение	

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	процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

4.2 Контроль и оценка результатов освоения

Таблица 4.1

Результаты обучения				*Формы и методы контроля и оценки результатов обучения*
ПК и ОК	***усвоенные знания***	***освоенные умения***	***Практический опыт***	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	У 1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; ПО 3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО 4 подготовке отделочных	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 5 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;		полуфабрикатов промышленного производства;	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

	З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении			
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практиеи с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	З 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4 методы подготовки	У 3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки	ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

пирожных и тортов разнообразного ассортимента	сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями	

4.3. Профессиональные и общие компетенции, сформированность которых можно определить в ходе прохождения производственной практики и защиты отчетов.

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- Определение качества сырья на основе органолептического анализа - Соблюдение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов - Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов нормам выхода	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

	- Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов требованиям качества - Использование отелочных полуфабрикатов в соответствии с видом изделия и требованиями СанПиН - Соблюдение условий хранения отделочных полуфабрикатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба нормам выхода - Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий нормам выхода - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов - Соответствие приготовленных пирожных и тортов нормам выхода - Соответствие приготовленных пирожных и тортов требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	Характеристика мастера, характеристика с производственной практики от работодателя.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 08Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике с полным пакетом документов от работодателя.
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф. заболеваний на физ. минутках
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Наблюдение и оценка за работой с документацией

4.4. Профессиональные и общие компетенции сформированность которых определяется по материалам портфолио.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,

Аттестационный лист
по результатам производственной практики

_____

Ф.И.О.

обучающийся (яся) на ____ курсе профессии 43.01.09 Повар, кондитер
в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»
прошел (шла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
в объеме 252 часов с « 24 » апреля 2024 г. по « 11 » июня 2024 г.

В организации_____
наименование организации, юридический адрес

Характеристика
деятельности обучающегося во время производственной практики

За период производственной практики обучающимся продемонстрирован уровень сформированности ПК **,** ОК

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК			
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех. процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса -Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	**практический опыт:** ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; ПО 3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО 4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Определение качества сырья на основе органолептического анализа Соблюдение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов нормам выхода Соответствие приготовленных отделочных полуфабрикатов требованиям качества Использование отелочных полуфабрикатов в соответствии с видом изделия и требованиями СанПиН Соблюдение условий хранения отделочных полуфабрикатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; ПО 3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО 4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба нормам выхода Соответствие приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; ПО 3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО 4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-	70-	60-

	результата (ОПОР) ПК		**100%-5**	**80%-4**	**70%-3**
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий нормам выхода - Соответствие приготовленных мучных кондитерских изделий требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; ПО 3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО 4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Оцениваемые ПК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК**	**Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)**	**Оценка сформированности ПК**		
			80-100%-5	**70-80%-4**	**60-70%-3**

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов - Соответствие приготовленных пирожных и тортов нормам выхода - Соответствие приготовленных пирожных и тортов требованиям качества - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	**практический опыт:** ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; ПО 3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО 4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО 7 ведении расчетов с потребителями **Виды работ** 1Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			

и уровень сформированности ОК

Оцениваемые ОК	**Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК**	**Уровни оценки ОК**		
		Высокий	**Средний**	**Низкий**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана			
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;			
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии			
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте			
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности			

подготовленности				
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			

Рекомендации: обратить внимание……требует внимание

Обучающийся рекомендуется на присвоение тарифного разряда_____ по профессии «Повар, кондитер»

Дата «____»____ 20 г Ответственное лицо от организации .

_____Ф.И.О, подпись

Мастер производственного обучения Пушкарская Т.Г.

_____Ф.И.О, подпись

Заведующий учебной и производственной практиками Степанов С.Ю.

_____Ф.И.О, подпись