Приложение ПМ.1
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАНОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ /Ю.В. Минзарипова
«14» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.1 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОГЛАСОВАНО
ООО «Маяк»
Наименование предприятия
директор
должность руководителя
подпись, Ф.И.О
_____ 20____ г.

МП

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Пребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с содержанием профессионального модуля ПМ.1. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178) и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Боева М.А, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЯ РАЗДЕЛОВ	Стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.1 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель – освоение вида основной профессиональной деятельности «Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

В ходе изучения профессионального модуля Студент должен освоить **общие компетенции:**

Шифр компетенции	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.1 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов				Практика	
			Учебная нагрузка во взаимодействии обучающихся с преподавателем			Самостоятельная работа всего, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	В т.ч.				
				Теоретические занятия	Лаб. работы, практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), часов			
1	2	3	4		5	7	9	10
ПК 1.1,1.4 ОК	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**32**	**30**	15	15	**2**	-	-
ПК 1.2.-1.4	**Раздел 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**114**	**110**	0	55	**4**		-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	**144**		15	70		**72**	**72**
	Всего:	**290**	**140**	**70**	**70**	**6**	**72**	**72**

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.1 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

Наименование разделов, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ уроков п/п	№ уроков по темам	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Элементы осваиваемых компетенций
1	2	3	4	5	6	
			2 семестр			
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента						
МДК.1.1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов			**Содержание:** Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Правила адаптации	**4/2/-**		ПК 1.1. ОК.1

для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся). Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов.				
			Теоретические занятия	**4**		
	1.		Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	1	1	
	2.		Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	1	1	
	3.		Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.	1	1	
	4.		Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	1	1	
			Практические занятия	**2**		
	5. 6.	1-2	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	2	
	7.	3	Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов.	1	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них		**Содержание:** Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции. Характеристика процессов приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Характеристика процессов приготовления полуфабрикатов из мяса. Характеристика процессов приготовления полуфабрикатов из птицы. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.		**4/5/1**		ПК 1.1.-ПК 1.4. ОК1, ОК 4
			Теоретические занятия:	**4**		

	8.		Технологические принципы производства кулинарной продукции.	1	1	
	9.		Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	1	1	
	10.		Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	1	1	
	11.		Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции.	1	1	
			Практические занятия	**5**		
	12.	4	Характеристика процессов приготовления полуфабрикатов из овощей.	1	2	
	13.	5	Характеристика процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы	1	2	
	14-15	6-7	Характеристика процессов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	2	
	16.	8	Характеристика процессов приготовления полуфабрикатов из птицы.	1	2	
	17.	9	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.		2	
			Самостоятельная внеаудиторная работа	**1**		
			Повторение конспектов занятий: «Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	1	3	
			Итого за 2 семестр	**8/9/1**		
			3 семестр			
			Продолжение темы 1.2			
			Теоретические занятия:	**1/-/-**		
	18.		Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1	1	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов			**Содержание:** Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий	**6/3/1**		ПК 1.2. - ПК 1.4 ОК.1, ОК.4

			труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию). Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.			
			Теоретические занятия:	**6**		
	19		Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	1	1	
	20		Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	1	1	
	21		Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом,	1	1	
	22		Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	1	1	
	23		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	1	1	
	24		Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	1	1	
			Практические занятия	**7**		
	25-26	10-11	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	1	
	27-28	12-13	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	1	
	29	14	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	1	1	
	30	15	**Контрольная работа по пройденному материалу**	1	1	

			Самостоятельная внеаудиторная работа	1		
			Повторение конспектов занятий: «Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них»		3	
			Итого за 3 семестр	**7/6/1**		
			Итого за 3 семестр	**15/15/2**		
			3 семестр			
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов			**Содержание:** Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки	**10/-/-**		ПК 1.2. - ПК 1.4 ОК.1, ОК.4

			артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.			
			Теоретические занятия:			
	31		Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.	1	1	
	32		Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.	1	1	
	33		Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.	1	1	
	34		Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	1	1	
	35		Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования.	1	1	
	36		Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	1	1	
	37		Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.	1	1	
	38		Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	1	1	
	39		Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	1	1	
	40		Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	1	1	

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы			**Содержание:** Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов. Организация приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции. Организация приготовления полуфабрикатов из грибов для сложной кулинарной продукции. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества готовых полуфабрикатов. Организация приготовления полуфабрикатов из овощей (корнеплодов, клубнеплодов) для сложной кулинарной продукции. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества готовых полуфабрикатов. Организация приготовления полуфабрикатов из овощей(корнеплодов, клубнеплодов) для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из овощей (капустных) для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов. Организация обработки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд. Требования к качеству, сроки хранения. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.Организация обработки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд. Требования к качеству, сроки хранения.	**6/16**		ПК 1.2. - ПК 1.4 ОК.1, ОК.4

			Теоретические занятия:	**6**		
	41		Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность.	1	1	
	42		Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	1	1	
	43		Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	1	1	
	44		Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	1	1	
	45		Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	1	1	
	46		Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	1	1	
			Практические занятия			
	47-48	16-17	Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов.	**2**	2	
	49-50	18-19	Организация приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции.	**2**	2	
	51	20	Организация приготовления полуфабрикатов из грибов для сложной кулинарной продукции.	**1**	2	
	52-53	21-22	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	2	
	54-55	23-24	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества готовых полуфабрикатов.	2	2	
	56	25	Организация приготовления полуфабрикатов из овощей(корнеплодов, клубнеплодов) для сложной кулинарной продукции.	1	2	
	57	26	Приготовление полуфабрикатов из овощей (капустных) для сложной кулинарной продукции.	1	2	
	58	27	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной	1	2	

			кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.			
	59	28	Организация обработки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд. Требования к качеству, сроки хранения.	1	2	
	60	29	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	1	2	
	61	30	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	1	2	
	62	31	Организация обработки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд. Требования к качеству, сроки хранения.	1	2	
			Самостоятельная внеаудиторная работа	**1**		
			Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	**1**	3	
			Итого за 3 семестр	**16/16/1**		
			4 семестр			
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента			**Содержание:** Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабовв мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	**12/-/-**		ПК 1.2. - ПК 1.4 ОК.1, ОК.4

			Теоретические занятия:	**12**		
	63		Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность.	1	1	
	64		Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных	1	1	
	65		Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	1	1	
	66		Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	1	1	
	67		Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.	1	1	
	68		Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	1	1	
	69-70		Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабовв мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	2	1	
	71		Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	1	1	
	72		Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.	1	1	
	73		Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции.	1	1	
	74	12	Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1	1	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного			**Содержание:** Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы	**6/9/-**		ПК 1.2. - ПК 1.4 ОК.1, ОК.4

ассортимента			фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Приготовление фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного. Требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья. Приготовление рыбных рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо для сложной кулинарной продукции Требования к качеству. Приготовление нефаршированной рыбы целой тушкой, фаршированной щуки, судака, карпа для сложной кулинарной продукции Требования к качеству. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.			
			Теоретические занятия:	**6**		
	75		Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.	1	1	
	76		Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	1	1	
	77		Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	1	1	
	78		Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	1	1	
	79		Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	1	1	
	80		Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1	1	
			Практическая работа	**9**		

	81	32	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы.	1	2	
	82	33	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.	1	2	
	83-84	34-35	Приготовление рыбных рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо для сложной кулинарной продукции Требования к качеству.	2	2	
	85-86	36-37	Приготовление нефаршированной рыбы целой тушкой, фаршированной щуки, судака, карпа для сложной кулинарной продукции Требования к качеству.	2	2	
	87-88	38-39	Приготовление фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного. Требования к качеству.	2	2	
	89	40	Контрольная работа	1	2	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных			**Содержание:** Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных..Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Обработка и подготовка туш баранины, козлятины, телятины, ягнятины для приготовления сложных полуфабрикатов Сроки хранения. Обработка и подготовка говядины для приготовления сложных полуфабрикатов. Сроки хранения. Обработка и подготовка свинины для приготовления сложных полуфабрикатов. Сроки хранения. Обработка и подготовки молочных поросят для приготовления сложных полуфабрикатов. Сроки хранения. Технологический режим	**9/4/-**		ПК 1.2. - ПК 1.4 ОК.1, ОК.4

			замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.			
			Теоретические занятия:	**9**		
	90		Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных.	1	1	
	91		Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.	1	1	
	92		Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	1	1	
	93		Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных..	1	1	
	94		Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленногомяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	1	1	
	95		Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	1	1	
	96		Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	1	1	
	97		Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.	1	1	
	98		Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	1	1	
			Практическая работа:	**4**		
	99	41	Обработка и подготовка говядины для приготовления сложных полуфабрикатов. Сроки хранения.	1	2	
	100	42	Обработка и подготовка свинины для приготовления сложных полуфабрикатов. Сроки хранения.	1	2	
	101	43	Обработка и подготовки молочных поросят для приготовления сложных	1	2	

			полуфабрикатов. Сроки хранения.			
	102	44	Обработка и подготовка туш баранины, козлятины, телятины, ягнятины для приготовления сложных полуфабрикатов Сроки хранения..	1	2	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			**Содержание:** Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов: крупнокусковых из мяса говядины, свинины, баранины. Основные критерии оценки качества.Приготовление полуфабрикатов: мелкокусковых из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества. Приготовление полуфабрикатов: порционных из мяса говядины, свинины, баранины. Основные критерии оценки качества.Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	**2/16/2**		ПК 1.2. - ПК 1.4 ОК.1, ОК.4
			Теоретические занятия:	**2**		
	103		Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	1	1	
	104		Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	1	1	
			Практическая работа	**16**		
	105-106	45-46	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.	2	2	
	107-108	47-48	Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	2	2	
	109	49	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1	2	
	110-111	50-51	Приготовление полуфабрикатов: крупнокусковых из мяса говядины, свинины, баранины. Основные критерии оценки качества.	2	2	

	112-113	52-53	Приготовление полуфабрикатов: порционных из мяса говядины, свинины, баранины. Основные критерии оценки качества.	2	2	
	114-115	54-55	Приготовление полуфабрикатов: мелкокусковых из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества.	2	2	
	116-117	56-57	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.	2	2	
	118-119	58-59	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	2	2	
	120	60	Контрольная работа	1	2	
			Самостоятельная внеаудиторная работа	**2**		
			Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	**2**	3	
			Итого за 4 семестр	**29/29/2**		
			5 семестр			
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			**Продолжение темы 2.6**			
			Содержание: Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность,Способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	**5/-/-**		ПК 1.2. - ПК 1.4 ОК.1, ОК.4 ОК.7
			Теоретические занятия	**5**		
	121		Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность,	1	1	
	122		Способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	1	

	123		Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	1	1	
	124		Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	1	1	
	125		Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	1	1	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи			**Содержание:** Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленногомяса пернатой дичи.Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	**2/-/-**		ПК 1.2. - ПК 1.4 ОК.1, ОК.4 ОК.7
			Теоретические занятия	**2**		
	126		Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	1	1	
	127		Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1	1	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи			**Содержание:** Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	**3/10/1**		ПК 1.2. - ПК 1.4 ОК.1, ОК.4 ОК.7

для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			Требования к качеству. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы и дичи. Требования к качеству. Сроки хранения. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента. Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам. Приготовление полуфабрикатов из птицы и ее заправка для сложной кулинарной продукции Требования к качеству. Сроки хранения.			
			Теоретические занятия	**3**		
	128		Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	1	1	
	129		Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	1	
	130		Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	1	
			Практическая работа	**10**		
	131	61	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству.	**1**	2	
	132-133	62-63	Приготовление полуфабрикатов из птицы и ее заправка для сложной кулинарной продукции Требования к качеству. Сроки хранения.	2	2	
	134-135	64-65	Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы и дичи. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	2	
	136	66	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента.	1	2	
	137	67	Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.	1	2	
	138-139	68-69	Приготовление начинок для фарширования домашней птицы гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	2	
			Самостоятельная внеаудиторная работа	**1**		
			Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	**1**	3	

	140	70	**Зачет**	**1**	2	
			Итого за 5 семестр	**10/10/1**		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.					**2**	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка словаря иностранных терминов					**4**	
Учебная практика по ПМ.01						

Раздел 1. **Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**24**	
1. Организация и технология приготовления полуфабриката для сложной кулинарной продукции: Рыба фаршированная целиком.	6	
2. Организация и технология приготовления полуфабриката для сложной кулинарной продукции: Рыба фаршированная порционными кусками.	6	
3. Организация и технология приготовления полуфабриката для сложной кулинарной продукции: Рыба фаршированная в виде батона (рулета).	6	
4. Организация и технология приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы для сложной кулинарной продукции: Тельное.	6	
Раздел 2. **Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**24**	
Организация и технология приготовления порционных полуфабриката из мяса: А) эскалоп; Б) шницель.	6	
Организация и технология приготовления полуфабриката из мяса: Котлеты с сыром и свежей морковью.	6	
Организация и технология приготовления полуфабриката из мяса: Котлеты по-венски.	6	
Организация и технология приготовления полуфабриката из мяса: Рулет из рубленой массы с яйцом.	6	
Раздел 3. **Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции**	**24**	
Организация и технология приготовления полуфабриката из домашней птицы: Котлета по-киевски.	6	
Организация и технология приготовления полуфабриката из домашней птицы: Шницель столичный.	6	
Организация и технология приготовления полуфабриката из домашней птицы: Рулет из курицы.	6	
Дифференцированный зачёт в виде практической работы	6	
Всего	**72**	
Производственная практика по ПМ.01		
Раздел 1. **Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**24**	
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы	6	
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы	6	
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы	6	
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы	6	
Раздел 2.	**24**	

Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса	6	
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса	6	
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса	6	
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса	6	
Раздел 3. **Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции**	**24**	
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы	6	
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы	6	
Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, используя различные технологии; органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы	6	
Дифференцированный зачет	6	
Всего	**72**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПМ.1 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете «Поварское и кондитерское дело», и в учебной кухне ресторана (учебный кулинарный цех)

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам курса, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам курса, натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия.

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов курсов;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов курса.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения курсов и модуля.

Лаборатория Учебной кухни ресторана

Оборудование Учебной кухни ресторана (учебный кулинарный цех):

- рабочий стол;
- моечная ванна;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки; ножи для удаления глазков, ножи для экономной очистки овощей;
- щипцы универсальные; лопатка; ложки; венчик;
- гастроемкости (комплект).

В Учебной кухне ресторана (учебный кулинарный цех) оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная

машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, аппарат для вакуумной упаковки. инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, выемки и др.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. 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.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
6. 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 с.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
13. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
14. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

16. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

17. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

18. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

19. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

20. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

21. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.

22. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

23. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

24. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

25. 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.

26. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147257 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об

утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

15. 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.

16. 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. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы модуля предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, такие организациях, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. Процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.1 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья,

	при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта ипо теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

контекстам.	- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Приложение УП ПМ.1
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
14 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 1. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенок
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с содержанием профессионального модуля ПМ.1. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178) и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчики:

Гребенок Т.Г., преподаватель высшей квалификационной категории

Разжигаева К.М., преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	6
3.УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	9
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель - освоение вида профессиональной деятельности «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» и соответствующих профессиональных компетенций

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения учебной практики студент должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и

дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
иметь практический опыт:
разработке ассортимента полуфабрикатов;
разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
контроле хранения и расхода продуктов.

В результате освоения учебной практики студент должен:
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3 Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе или на предприятиях общественного питания. В период прохождения практики студенты ведут дневник практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ.

Итогом учебной практики является дифференцированный зачёт, проводимый в форме практической работы.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по ПМ.1 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Наименование разделов, видов работ	№ п/п		Содержание учебной практики	Количество часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
Тема 1. Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			Текущий инструктаж по охране труда. Организация процесс приготовления, подготовки рабочего места, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Органолептическая оценка качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований. Хранение сложных полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде.	**6**
Виды работ	1.1	1	Ознакомление с инструкциями по эксплуатации оборудования, и подготовки рабочих мест, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов, соблюдение санитарно гигиенических норм в процессе приготовления.	6
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
Тема 2. Подготовка экзотического сырья. Выполнение процесса обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.			Текущий инструктаж по охране труда. Организация процесс приготовления, подготовки рабочего места, организация процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов, в том числе из редкого и экзотического сырья, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разными методами Органолептическая оценка качества Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования	**6**

Виды работ	2.1	2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	6
Тема 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			Текущий инструктаж по охране труда. Организация процесс приготовления, подготовки рабочего места, сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи, кролика подготовка оборудования, инвентаря. Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи, кролика Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования Организация процесса разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических.	**6**
Виды работ	2.2	3	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей, грибов для кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Виды работ	2.3	4	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы, (оттаивание, вымачивание, очистка, разделка). Приготовление полуфабрикатов из рыбы (порционные, мелкокусковые для кулинарных изделий сложного ассортимента.	**6**
	2.4	5	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбной котлетной, кнельной массы рыба фаршированная в виде батона (рулета), «Тельное» для кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
	2.5	6	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из, нерыбных морепродуктов и ракообразных для кулинарных изделий сложного ассортимента	6
Виды работ	2.6	7	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса для кулинарных изделий сложного ассортимента. (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	6
	2.7	8	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов (изделия из рубленой, котлетной и кнельной массы) из мяса для сложной кулинарной продукции	

	2.8	9	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из домашней птицы и кролика для кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
	2.9	10	Приготовление полуфабрикатов (рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции.	6
Виды работ	2.10	11	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов, вида и формы обслуживания.	
		12	Дифференцированный зачёт в виде практической работы	**6**
			Итого	**72**

4.УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в учебном кулинарном цехе, который оснащён оборудованием и имеет 12 рабочих мест.
Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер, льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование: мясорубка, миксер, протирочная машина, взбивальная машина, куттер, овощерезка; слайсер;

Тепловое оборудование: Электра плита, жарочный шкаф, пароконвектомат, фритюрница, гриль – саламандра; микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная, производственный стол, со шкафчиками, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, производственный стол с ящиками, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, шенуа; термометр со щупом; венчик скребок пластиковый, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок;
набор мерных ложек, лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.
нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. резцы (фигурные) противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские терки, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов (деревянные), темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:
-рабочий стол; -весы настольные; -цветные разделочные доски; -ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки; -веселки; -венчики; -ложки;; -шумовка; -ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; -гастроемкости; -кастрюли; -сотейники; -сковороды; -сита; -сита конусообразные;
Расходные материалы:
стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

Посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Перед прохождением производственной практики обучающиеся проходят медицинский осмотр в Североуральской городской поликлинике, в соответствии с приказом Минздрава России 31 декабря 2020 года N 988н/1420н Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры

Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь. В комплект санитарной одежды входит: колпак, халат, фартук, полотенце.

Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:

а) Инструкция № 34 – С «По оказанию первой доврачебной помощи;

б) Инструкция № 28 «По охране труда в учебном кулинарном и кондитерском цехе;

в) Вводный инструктаж, который проводит руководитель практики перед её прохождением

При проведении вводного инструктажа руководитель знакомит обучающихся:

- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж по охране труда № 1 перед темой «Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

д) Инструктаж по охране труда № 2 перед темой «Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

е) Инструктаж по охране труда № 3 перед темой «Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ж) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт руководитель практики.

При проведении инструктажа руководитель практики подробно знакомит обучающихся:

- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования;
- с порядком безопасного передвижения по территории предприятия.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПМ.1 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, сформированность и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения

	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	«профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и

	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, сформированность и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по практикам
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении	

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Приложение ПП ПМ.1
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
14 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 1. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОГЛАСОВАНО
ООО «Мани»
Наименование предприятия
директор
должность руководителя
_____ Минина М.В.
подпись, Ф.И.О
_____ 20____ г.

МП

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03. 2022 г.

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с содержанием профессионального модуля ПМ.1. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178) и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчики:

Гребенюк Т.Г., преподаватель высшей квалификационной категории

Разжигаева К.М., преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	6
3.УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	9
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной профессионального модуля ПМ 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель - освоение вида профессиональной деятельности «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» и соответствующих профессиональных компетенций

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения производственной практики студент должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
иметь практический опыт:
разработке ассортимента полуфабрикатов;
разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
контроле хранения и расхода продуктов.

В результате освоения практики студент должен:
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3 Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студенты ведут дневник практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ.

Итогом производственной практики является дифференцированный зачёт, проводимый в форме представления отчёта.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.1 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Наименование разделов, видов работ	№ п/п		Содержание производственной практики	Количество часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
Тема 1. Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			Текущий инструктаж по охране труда. Организация процесс приготовления, подготовки рабочего места, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Органолептическая оценка качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований. Хранение сложных полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде.	**6**
Виды работ	1.1	1	Ознакомление с инструкциями по эксплуатации оборудования, и подготовки рабочих мест, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов, соблюдение санитарно гигиенических норм в процессе приготовления.	6
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
Тема 2. Подготовка экзотического сырья. Выполнение процесса обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.			Текущий инструктаж по охране труда. Организация процесс приготовления, подготовки рабочего места, организация процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов, в том числе из редкого и экзотического сырья, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разными методами Органолептическая оценка качества Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования	**6**

Виды работ	2.1	2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	6
Тема 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			Текущий инструктаж по охране труда. Организация процесс приготовления, подготовки рабочего места, сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи, кролика подготовка оборудования, инвентаря. Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи, кролика Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования Организация процесса разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических.	**6**
Виды работ	2.2	3	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей, грибов для кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Виды работ	2.3	4	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы, (оттаивание, вымачивание, очистка, разделка). Приготовление полуфабрикатов из рыбы (порционные, мелкокусковые для кулинарных изделий сложного ассортимента.	**6**
	2.4	5	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбной котлетной, кнельной массы рыба фаршированная в виде батона (рулета), «Тельное» для кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
	2.5	6	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из, нерыбных морепродуктов и ракообразных для кулинарных изделий сложного ассортимента	6
Виды работ	2.6	7	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса для кулинарных изделий сложного ассортимента. (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	6
	2.7	8	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов (изделия из рубленой, котлетной и кнельной массы) из мяса для сложной кулинарной продукции	
	2.8	9	Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации	6

			полуфабрикатов из домашней птицы и кролика для кулинарных изделий сложного ассортимента.	
	2.9	10	Приготовление полуфабрикатов (рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции.	6
Виды работ	2.10	11	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов, вида и формы обслуживания.	
		12	Дифференцированный зачёт в виде практической работы	**6**
			Итого	**72**

4.УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Реализация рабочей программы производственной практики осуществляется в учебном кулинарном цехе, который оснащён оборудованием и имеет 12 рабочих мест.
Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер, льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование: мясорубка, миксер, протирочная машина, взбивальная машина, куттер, овощерезка; слайсер;

Тепловое оборудование: Электра плита, жарочный шкаф, пароконвектомат, фритюрница, гриль – саламандра; микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная, производственный стол, со шкафчиками, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, производственный стол с ящиками, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, шенуа; термометр со щупом; венчик скребок пластиковый, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок;
набор мерных ложек, лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.
нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. резцы (фигурные) противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские терки, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов (деревянные), темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:
-рабочий стол; -весы настольные; -цветные разделочные доски; -ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки; -веселки; -венчики; -ложки;; -шумовка; -ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; -гастроемкости; -кастрюли; -сотейники; -сковороды; -сита;
-сита конусообразные;
Расходные материалы:
стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

Посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Перед прохождением производственной практики обучающиеся проходят медицинский осмотр в Североуральской городской поликлинике, в соответствии с приказом Минздрава России 31 декабря 2020 года N 988н/1420н Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры

Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь. В комплект санитарной одежды входит: колпак, халат, фартук, полотенце.

Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:

а) Инструкция № 34 – С «По оказанию первой доврачебной помощи;

б) Инструкция № 28 «По охране труда в учебном кулинарном и кондитерском цехе;

в) Вводный инструктаж, который проводит руководитель практики перед её прохождением

При проведении вводного инструктажа руководитель знакомит обучающихся:

- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж по охране труда № 1 перед темой «Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

д) Инструктаж по охране труда № 2 перед темой «Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

е) Инструктаж по охране труда № 3 перед темой «Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ж) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт руководитель практики.

При проведении инструктажа руководитель практики подробно знакомит обучающихся:

- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования;
- с порядком безопасного передвижения по территории предприятия.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПМ.1 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, сформированность и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения

	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	«профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических,	экспертное наблюдение выполнения
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;	лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных

	ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, сформированность и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по практикам
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Приложение ПМ.2
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 2. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОГЛАСОВАНО
ООО «Маяк»
Наименование организации
директор
Должность
_____ Минина М.В.
Подпись Ф.И.О.

М.П.

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа ПМ.2 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года, внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Гребенюк Татьяна Геннадьевна - преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 2. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель - освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт в:
разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов.

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

знать:
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

В ходе изучения профессионального модуля Студент должен освоить **общие компетенции:**

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов				Практика	
			Учебная нагрузка во взаимодействии обучающихся с преподавателем			Самостоятельная работа	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), часов	в т.ч. курсовой проект (работа)	всего, часов		
1	3	4	5	6	7	8	10	11
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**34**	**34**/17	17	-	0	-	-
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**166**	**189**/79	80	12	7	-	-
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	**252**					108	144
	Всего:	**488**	**103/ 96**	**97**	**12**	**7**	252	

Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс	2 курс		3 курс		Всего часов
	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39/19	73/35	32/15	21/10	35/17	200/96
в том числе: практические работы лабораторные работы	19	36	15	10	17	97
Самостоятельная работа	1	2	2	1	1	7
Курсовая работа						12
Итоговая аттестация в форме экзамена						6
Консультации	3	5	2	5	3	18

2.3.Тематический план и содержание учебного материала профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Наименование разделов, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ п/п	№ по семестру	№ по видам работ	Содержание учебного материала учебного материала, лабораторные работы и практические занятия(в том числе в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4	5		6	7
1 курс						**38/1**	
2 семестр						**39 = 38(19+19)/1**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						**16**	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						**16(8/8)**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления				**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	**Уровень освоения** **1-2**	**2/2**	ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07, 09, 11
				Теоретические занятия		**2**	
	1.	**1**	1	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.		1	
	2.	**2**	2	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания		1	
				Практические занятия		**2**	
	3.	**3**	1	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия		1	
	4.	**4**	2	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии со специализацией и видом приема пищи.		1	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к				**Содержание учебного материала** Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Организация хранения готовой горячей	**Уровень освоения** **2,3**	**4/4**	

реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения		
				Теоретические занятия	**4**	
	5. . 6.	**5-6**	1-2	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое	2	ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07, 09, 11
	7. . 8.	**7-8**	3-4	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.	2	
				Практические занятия	**4**	
	9. . 10.	**9-10**	1-2	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции	2	
	11. . 12.	**11-12**	3-4	Составление схемы Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции	2	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				**Содержание учебного материала** Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	**Уровень освоения** **2,3**	**2/2**	
				Теоретические занятия	**2**	ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07, 09, 11
	13.	**13**	1	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним.	1	
	14.	**14**	2	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт)	1	
				Практические занятия	**2**	
	15.	**15**	1	Составление технологической документации на продукцию общественного питания	1	
	16.	**16**	2	Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	1	
				Итого за 2 семестр	**8/8/-**	
				3 семестр		
	МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**18=9/9/-**	
Тема 1.4. Организация работ и техническое				**Содержание учебного материала** Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (суповом и соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за	**Уровень освоения** **2,3**	**9**	

оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов		
	17. . 18.	**1-2**	1-2	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов,соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07, 09, 11
	19. . 20.	**3-4**	3-4	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	21. . 22.	**5-6**	5-6	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2	
	23. . 24.	**7-8**	7-8	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	25. .	**9**	9	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт)	1	
				Практические занятия	**9**	
	26. . 27.	**10-11**	1-2	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест в различных зонах кухни ресторана	2	
	28. . 29.	**12-13**	3-4	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем.	2	
	30. . 31.	**14-15**	5-6	Решение ситуационных задач по выполнению требований СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана.	2	
	32. . 33.	**16-17**	7-8	Разработка ассортимента и нормативно – технологической документации на горячую кулинарную продукцию с учетом типа предприятия, специализации и вида приема пищи.	2	
	34. .	**18**	9	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП	1	
				Итого за 3 семестр	**9/9/-**	

				1 курс		
				2 семестр		
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					**23**	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента					**22(11/11)/1**	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента				**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни.	**Уровень освоения** **2, 3**	**11/11/1**	
				Теоретические занятия		**11**	**ПК 2.1.-2.8 ОК**
	35.	**17**	1	Классификация, ассортимент супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.		1	
	36.	**18**	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции		1	

	37.	**19**	3	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента	1	**01-11**
	38.	**20**	4	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	1	
	39.	**21**	5	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам	1	
	40.	**22**	6	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей.	1	
	41.	**23**	7	Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	1	
	42.	**24**	8	Супы региональной кухни	1	
	43.	**25**	9	Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	1	
	44.	**26**	10	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.	1	
	45.	**27**	11	Выбор посуды для отпуска супов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	1	
				Практическая работа	**11**	
	46.	**28**	1	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента.	1	
	47.	**29**	2	Разработка ассортимента сложных горячих супов	1	
	48.	**30**	3	Разработка актов проработки блюд	1	
	49.	**31**	4	Разработка технологических карт, технико-технологических карт	1	
	50.	**32**	5	Разработка калькуляционных карт	1	
	51.	**33**	6	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами.	1	
	52.	**34**	7	Приготовление, оформление и отпуск крем-супов	1	
	53.	**35**	8	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	1	
	54.	**36**	9	Приготовление, оформление и отпуск авторских, брендовых супов		
	55.	**37**	10	Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление	1	
	56.	**38**	11	Оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	1	
				Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	**1**	
				1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	1	
				Итого за 2 семестр	**11/11/1**	
				ИТОГО	**39=38(19+19)/1**	
				2 курс		
				3 семестр		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к				**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных	**Уровень освоения** **2,3**	**14/10**

реализации горячих соусов сложного ассортимента				овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска		
				Теоретические занятия	**14**	**ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11**
	57. . 58.	**19-20**	1-2	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	2	
	59.	**21**	3	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Правила соусной композиции	1	
	60.	**22**	4	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента	1	
	61. . 62.	**23-24**	5-6	Правила варки бульонов. Правила приготовления основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	2	
	63.	**25**	7	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	1	
	64. . 65.	**26-27**	8-9	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых.	2	
	66.	**28**	10	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов региональной кухни.	1	
	67. . 68.	**29-30**	11-12	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	2	
	69.	**31**	13	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.	1	
	70.	**32**	14	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	1	
				Практическая работа	**10**	
	71. . 72.	**33-34**	1-2	Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента.	2	
	73. . 74.	**35-36**	3-4	Разработка ассортимента сложных горячих соусов	2	
	75. . 76.	**37-38**	5-6	Разработка актов проработки соусов	2	
	77. . 78.	**39-40**	7-8	Разработка технологических карт, технико-технологических карт	2	

	79. . 80.	**41-42**	9-10	Разработка калькуляционных карт	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента				**Содержание учебного материала** Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос **Уровень освоения 2,3**	**12/17/2**	
				Теоретические занятия	**12**	**ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11**
	81. . 82.	**43-44**	1-2	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	
	83. . 84.	**45-46**	3-4	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	
	85. . 86.	**47-48**	5-6	Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2	
	87. . 88.	**49-50**	7-8	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и в том числе авторских, брендовых.	2	
	89. . 90.	**51-52**	9-10	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов региональной кухни.	2	
	91. . 92.	**53-54**	11-12	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	2	
				Практическая работа	**17**	
	93. . 94.	**55-56**	1-2	Адаптация, разработка рецептур сложных блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	
	95. . 96.	**57-58**	3-4	Разработка технологических карт	2	
	97. . 98.	**59-60**	5-6	Разработка технико-технологических карт на блюда и гарниры из жареных овощей	2	
	99. . 100.	**61-62**	7-8	Разработка технико-технологических карт на блюда и гарниры из запечёных овощей	2	
	101.. 102.	**63-64**	9-10	Разработка калькуляционных карт	2	
	103.. 104.	**65-66**	11-12	Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд и гарниров из жареных овощей	2	
	105.. 106.	**67-68**	13-14	Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд и гарниров из тушёных овощей	2	

	107.. 108.	**69-70**	15-16	Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд и гарниров из запечённых овощей	2	
	109..	**71**	17	Органолептическая оценка качества, сроки реализации и хранения блюд	1	
				Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	**2**	
				2-3.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
				Итого за 3 семестр	**26/27/2**	
				ИТОГО	**73=71(35+36)/2**	
				4 семестр	**32=(15+15)/2**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента				**Содержание учебного материала** Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых. Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	**Уровень освоения** **2,3**	**8/10**	
				Теоретические занятия	**8**	**ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11**
	110.. 111.	**72-73**	1-2	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян.	2	
	112.	**74**	3	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.	1	
	113.. 114.	**75-76**	4-5	Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовыхВыбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам.	2	
	115.. 116.	**77-78**	6-7	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий.	2	
	117.	**79**	8	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1	
				Практическое занятие	**10**	
	118.. 119.	**80-81**	**1-2**	Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента	2	

	120.. 121.	**82-83**	**3-4**	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента	2	
	122.. 123.	**84-85**	**5-6**	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых сложного ассортимента	2	
	124.. 125.	**86-87**	**7-8**	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из, макаронных изделий сложного ассортимента	2	
	126.. 127.	**88-89**	**9-10**	Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	2	

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента				**Содержание учебного материала** Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления. Классификация, основные характеристики,пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий	**Уровень освоения** **2,3**	**7/5**	
				Теоретические занятия		**7**	**ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11**
	128.	**90**	**1**	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных. Методы приготовления		1	
	129.	**91**	2	Классификация, основные характеристики, ,пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра.		1	
	130.	**92**	3	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.		1	
	131.	**93**	**4**	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		1	
	132.	**94**	5	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.		1	
	133.	**95**	6	Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста. Контроль хранения и расхода продуктов.		1	
	134.	**96**	7	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		1	
				Практическое занятие		**5**	
	135.. 136.	**97-98**	1-2	Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки.		2	
	137.. 138.	**99-100**	3-4	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		2	
	139.	**101**	5	Разработка технико-технологических карт на блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		1	
				Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		**2**	

				4-5.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
				ИТОГО	32=30(15+15)/2	
				3курс		
				5 семестр	21=20(10+10)/1	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента				**Содержание учебного материала** Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	**Уровень освоения** **2,3**	**10/10/1**	
				Теоретические занятия	**10**	**ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11**
	140.	**1**	1	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1	
	141.	**2**	2	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.	1	
	142.	**3**	3	Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	1	
	143.	**4**	4	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	144.. 145.	**5-6**	5-6	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы	2	
	146.. 147.	**7-8**	7-8	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из жареной и запечённой рыбы	2	
	148.. 149.	**9-10**	9-10	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных	2	
				Практические занятия	**10**	
	150.. 151.	**11-12**	1-2	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной, припущенной рыбы	2	
	152.. 153.	**13-14**	3-4	Разработка технологических карт на блюда, кулинарные изделия, закуски из отварной, припущенной рыбы	2	
	154..	**15-16**	5-6	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из	2	

	155.			жареной, запечённой рыбы		
	156.. 157.	**17-18**	7-8	Разработка технологических карт на блюда, кулинарные изделия, закуски из жареной, запечённой рыбы	2	
	158.. 159.	**19-20**	9-10	Разработка технико-технологических карт на блюда, кулинарные изделия, закуски из жареной, запечённой рыбы	2	
				Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	**1**	
				4-5.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	1	
					21=20(10+10)/1	
				3курс	**35=34(17+17)/1**	
				6 семестр		
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента				**Содержание учебного материала** Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Варианты подбора прян Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента остей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**Уровень освоения** **2,3**	**10/10/-**	
				Теоретические занятия	**10**	**ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11**
	160.. 161.	**21-22**	1-2	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.	2	
	162.. 163.	**23-24**	3-4	Актуальные направления формирования ассортимента	2	
	164.. 165.	**25-26**	5-6	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов	2	
	166.. 167.	**27-28**	7-8	Современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимент	2	
	168.. 169.	**29-30**	9-10	Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	2	
				Практические занятия	**10**	
	170.. 171.	**31-32**	1-2	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.	2	

	172.. 173.	**33-34**	3-4	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного мяса	2	
	174.. 175.	**35-36**	5-6	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из жареного мяса	2	
	176.. 177.	**37-38**	7-8	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	2	
	178.. 179.	**39-40**	9-10	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента				**Содержание учебного материала** Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	**Уровень освоения 2,3**	**7/7/1**	
				Теоретические занятия	**7**	**ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11**
	180.. 181.	**41-42**	1-2	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2	
	182.. 183.	**43-44**	3-4	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	2	
	184.. 185.	**45-46**	5-6	Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	
	186.	**47**	7	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	1	
				Практические занятия	**7**	
	187.. 188.	**48-49**	1-2	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	189.. 190.	**50-51**	3-4	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	2	
	191.. 192.	**52-53**	5-6	Расчет сырья для приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2	
				Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	**1**	

				7.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	1	
	193.	**54**	7	**Итоговая контрольная работа**	**1**	
				ИТОГО	**35=34(17+17)/1**	
Курсовая работа						
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:**					**12**	
Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы					2	
Определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.					1	
Сбор, анализ и систематизация информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.					1	
Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.					1	
Разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.					1	
Анализ, обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции					1	
Разработка мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.					1	
Разработка практической части курсовой работы: - разработка рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы)					1	
Разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.					2	
Составление заключения и оформление списка источников. Защита курсовой работы.					1	
Примерная тематика курсовой работы: Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.						

Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».		
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы **Виды работ:**	**4**	
Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	1	
Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;	1	
Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки	1	
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	1	
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:**	**108**	ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11
2.1. Приготовление прозрачных супов сложного ассортимента, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации.	6	
2.2. Приготовление супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации	12	
2.3. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации	6	
2.4. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента, подготовка к реализации	6	
2.5. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента, подготовка к реализации	12	
2.6. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, подготовка к реализации	6	
2.7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента, подготовка к реализации	12	
2.8. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента подготовка к реализации	12	

2.9. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента подготовка к реализации	12	
2.10. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика, подготовка к реализации	12	
2.11. Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни, японской кухни, русской кухни, французской кухни, британской кухни, кавказской кухни.	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	
Производственная практика по ПМ. 02 **Виды работ:**	**144**	**ПК 2.1.-2.8 ОК 01-11**
- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.(клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов) -Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, сложного ассортимента. - Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-кремов, сложного ассортимента - Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации авторских супов сложного ассортимента - Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации региональных супов сложного ассортимента - Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации брендовых супов сложного ассортимента - Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента (соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.) - Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента(овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой) - Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента (сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др) - Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и макаронных изделий сложного ассортимента(лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.) - Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых изделий сложного ассортимента - Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, сложного ассортимента (- Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра и муки сложного ассортимента(изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре; блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами) - Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента(осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.) - Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента(крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др) - Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента(- Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика(индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки,		

запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни(паст и соусов к ним, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров из кукурузы, овощей, круп: риса, поленты, ньокки и др) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд японской кухни(лапша «Удон», «Соба», «Рамэн» гарниров и соусов к ней, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, Блюд из риса, фасоли, сои, овощей, и др.) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд русской кухни(блюд из теста, супов, каш, блюд из творога, яиц, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, овощей и др.) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд французской кухни(горячих блюд из яиц, прозрачных бульонов, супов, лягушачьих лапок, блюд из сыра и молочной продукции, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, квашенной капусты и др.) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд британской кухни(соусов, блюд из птицы горячих блюд из яиц, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, и др.) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд кавказской кухни (чанахи, чахохбили, хапама, кюфта, шашлык (хоровац), хинкали, лахмаджун и др.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**200=193(96+97)/7/12/108 /144**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.2 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете «Поварское и кондитерское дело», учебном кулинарном цехе.

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима,

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран

Учебно-дидактические средства и методические материалы:

- раздаточный материал (карточки-задания с профессиональными ситуациями, схемы для решения ситуационных задач и др.);
-- комплекты технологической документации; образцы журналов;
- комплект бланков технической документации;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по охране труда на занятиях теоретического и практического обучения;
- стенд по охране труда.
- методические рекомендации к практическим и к самостоятельным работам;
- контрольно-измерительные материалы для текущего контроля освоения тем модуля;
- контрольно-оценочные средства итогового контроля для промежуточной аттестации.

Учебно-дидактические средства:

Макеты готовой продукции; Таблицы, схемы, технологические карты; Презентации по темам уроков; Классификация и приготовление супов, соусов; Приготовление горячих блюд из рыбы; Приготовление горячих блюд из мяса; Приготовление горячих блюд из птицы; Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; Приготовление блюд из овощей; Приготовление горячих закусок; Приготовление блюд из творога и яиц; Приготовление напитков; «Блюда американской кухни»; «Блюда панамериканской кухни»; «Блюда арабской кухни»; «Блюда итальянской кухни»; «Блюда французской кухни».

Рабочая тетрадь по технологии приготовления блюд из мяса и птицы; Рабочая тетрадь по технологии приготовления блюд из рыбы; Рабочая тетрадь по технологии приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий;

Учебный кулинарный цех:

Система водоподачи и водоотведения, система вентиляции, сетевая разводка электрических розеток, напряжением 220V, для подключения производственного электрооборудования.

Производственный инвентарь, посуда, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, противни, лотки, ведра, маркировочные доски

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. 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.
3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
4. 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 с.
5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с
7. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
13. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
14. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся

учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.
15. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с.
16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.
17. 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.
18. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

Основные электронные издания:

1. 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.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
15. 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.
16. 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. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы модуля предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследовании.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем создаются контрольно-оценочные средства (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица).

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки

	выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.5.	приготовление, творческое оформление и	экзамен, экспертное

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие

	подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Приложение УП ПМ.2
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной практики модуля ПМ 2.«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Гребенюк Татьяна Геннадьевна - преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское , относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель - овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ПК 2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт в:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов

Уметь:

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

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

В результате освоения учебной практики студент должен овладеть:

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

	поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе или на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студенты ведут дневник практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ.

Итогом учебной практики является дифференцированный зачёт в виде практической работы.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности.

Код. Разделы и тем учебной практики	№ урока	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	1	Организовать рабочее место по приготовлению прозрачных супов сложного ассортимента. Проанализировать методы сохранности полуфабрикатов для прозрачных супов сложного ассортимента. Организацию хранения, отпуска прозрачных супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре сложного ассортимента	2	Организовать рабочее место по приготовлению супов-пюре сложного ассортимента. Проанализировать методы сохранности полуфабрикатов для супов-пюре сложного ассортимента. Организацию хранения, отпуска супов-пюре с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	3	Организовать рабочее место по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Проанализировать методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организацию хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Современные методы приготовление полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	6	3

		Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов. Правила отпуска горячих соусов: творческое оформление и эстетичная подача. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента	4	Организовать рабочее место горячих блюд из овощей сложного приготовления. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента. Сервировка, варианты оформления и подача. Контроль оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей сложного ассортимента. Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6	3
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	5	Организовать рабочее место для блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Приготовление блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Приготовления теста и макаронных изделий из него. Приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий. Температура подачи блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Обеспечить контроль условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).	6	3
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	6	Организовать рабочее место для блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления. Проанализировать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога , сыра, муки сложного ассортимента. Методы приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Организовать порционирование, эстетичную упаковку, подготовку блюд из яиц и творога , сыра, муки для отпуска на вынос. Обеспечить контроль качества хранения и расхода продуктов. Условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 7. Приготовление, подготовка	7	Организовать рабочее место для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента. Использовать Правила выбора основных	6	3

к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента		видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из рыбы в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации кулинарных изделий из рыбы сложного ассортимента	8	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6	3
Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента	9-10	Приготовления сложных горячих закусок из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д. Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	3
Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	11	Организовать рабочее место для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовления блюд из моллюсков и ракообразных. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности,	12-13	Организовать рабочее место для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Варианты подбора пряностей и	12	3

условия и способы реализации горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента		приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.		
Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и закусок из мясных продуктов сложного ассортимента	14-15	Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	3
Тема 13. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	16-17	Организовать рабочее место для приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	3
	18	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	
Всего			**108**	

4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха, который оснащён оборудованием и имеет 14 рабочих мест.

Оборудование рабочих мест кулинарного цеха:

- производственные столы
- электрические плиты
- пароконвектомат
- Универсальный привод со сменными механизмами
- холодильник
- шкаф шоковой заморозки
- шкафы для посуды
- кухонные комбайны
- процессор
- электровафельница
- машина для теперирования шоколада
- лампа для работы с карамелью
- миксер
- фритюрница
- электромясорубка
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронныенастольные
- ванны для мытья посуды
- раковина для мытья рук

Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь.
В комплект санитарной одежды входит: колпак, китель, фартук, полотенце.

Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:

а) Инструкция № 34 – С «По оказанию первой доврачебной помощи;

б) Инструкция № 28 «По охране труда в учебном кулинарном цехе;

в) Вводный инструктаж, который проводит руководитель практики перед прохождением учебной практики. При проведении вводного инструктажа руководитель практики знакомит обучающихся:

- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж по охране труда № 1. перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания)»

д)Инструктаж по охране труда № 2. перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента»

е) Инструктаж по охране труда № 3 перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

ё) Инструктаж по охране труда № 4 перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

ж) Инструктаж по охране труда № 5 перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

з) Инструктаж по охране труда № 6. перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Первичный инструктаж на рабочем месте даёт руководитель практики.

При проведении инструктажа руководитель практики подробно знакомит обучающихся:

- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПМ.2 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение за выполнением практической работы по организации приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению супов сложного ассортимента.

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Органолептическая оценка качества
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых,

потребностей различных категорий потребителей		региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Органолептическая оценка качества

6. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	умение осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, умение демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Наблюдение и оценка достижений деятельности

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	общечеловеческих ценностей	учащихся на учебной практике.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	умение использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.

Приложение ПП ПМ.2
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО
ООО "Мален"
Наименование организации
директор
Должность
_____ Минно А.В.
Подпись Ф.И.О.
_____
дата

М.П.

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа производственной практики модуля ПМ 2.«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Гребенюк Татьяна Геннадьевна - преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПРАКТИКЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель - овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ПК 2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт в:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении,

эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов

Уметь:

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

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

В результате освоения производственной практики студент должен овладеть:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Производственная практика проводится в учебном кулинарном цехе или на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студенты ведут дневник производственной практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ. Итогом производственной практики является дифференцированный зачёт в форме отчета.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.2 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности».

Код и наименование разделов и тем учебной практики	№ урока	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	1	Организовать рабочее место по приготовлению прозрачных супов сложного ассортимента. Проанализировать методы сохранности полуфабрикатов для прозрачных супов сложного ассортимента. Организацию хранения, отпуска прозрачных супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	7	3
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре сложного ассортимента	2	Организовать рабочее место по приготовлению супов-пюре сложного ассортимента. Проанализировать методы сохранности полуфабрикатов для супов-пюре сложного ассортимента. Организацию хранения, отпуска супов-пюре с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	7	3
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов	3-4	Организовать рабочее место по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Проанализировать методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организацию хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Современные методы приготовление полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок	14	3

сложного ассортимента		для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов. Правила отпуска горячих соусов: творческое оформление и эстетичная подача. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента	5	Организовать рабочее место горячих блюд из овощей сложного приготовления. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента. Сервировка, варианты оформления и подача. Контроль оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей сложного ассортимента. Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	8	3
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	6	Организовать рабочее место для блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Приготовление блюд и гарниров из круп и проращенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и проращенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Приготовления теста и макаронных изделий из него. Приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий. Температура подачи блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Обеспечить контроль условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).	8	3
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	7	Организовать рабочее место для блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления. Проанализировать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога , сыра, муки сложного ассортимента. Методы приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Организовать порционирование, эстетичную упаковку, подготовку блюд из яиц и творога , сыра, муки для отпуска на вынос. Обеспечить контроль качества хранения и расхода продуктов. Условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Сервировка, варианты	8	3

		оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 7. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента	8	Организовать рабочее место для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента. Использовать Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из рыбы в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	8	3
Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации кулинарных изделий из рыбы сложного ассортимента	9-10	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	14	3
Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента	11-12	Приготовления сложных горячих закусок из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д. Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	14	3
Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного	13-14	Организовать рабочее место для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовления блюд из моллюсков и ракообразных. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	14	3

ассортимента				
Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента	15-16	Организовать рабочее место для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	14	3
Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и закусок из мясных продуктов сложного ассортимента	17-18	Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	14	3
Тема 13. Приготовление, подготовка к реализации, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	19	Организовать рабочее место для приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	7	3
	20	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	7	
Всего			**144**	

4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха, который оснащён оборудованием и имеет 12 рабочих мест.
Оборудовани рабочих мест кулинарного цеха:
- производственные столы
- электрические плиты
- пароконвектомат
- Универсальный привод со сменными механизмами
- холодильник
- шкаф шоковой заморозки
- шкафы для посуды
- кухонные комбайны
- процессор
- электровафельница
- машина для теперирования шоколада
- миксер
- фритюрница
- электромясорубка
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронные настольные
- ванны для мытья посуды
- раковина для мытья рук

Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь.
В комплект санитарной одежды входит: колпак, китель, фартук, полотенце.

Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:
а) Инструкция № 34 – С «По оказанию первой доврачебной помощи;
б) Инструкция № 28 «По охране труда в учебном кулинарном цехе;
в) Вводный инструктаж, который проводит руководитель практики перед прохождением практики. При проведении вводного инструктажа руководитель практики знакомит обучающихся:
- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж по охране труда № 1. перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания)»
д)Инструктаж по охране труда № 2. перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента»
е) Инструктаж по охране труда № 3 перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

ё) Инструктаж по охране труда № 4 перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

ж) Инструктаж по охране труда № 5 перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

з) Инструктаж по охране труда № 6. перед темой «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Первичный инструктаж на рабочем месте даёт руководитель практики .

При проведении инструктажа руководитель практики подробно знакомит обучающихся:

- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПМ.2 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение за выполнением практической работы по организации приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению супов сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.3. Осуществлять	Осуществляет приготовление,	Наблюдение за выполнением

приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	практической работы по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Органолептическая оценка качества

6. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	умение осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике.
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, умение демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на

чрезвычайных ситуациях	рабочем месте	практике.
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике.
ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике.
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	умение использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике.
ОК11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике.

Приложение ПМ.3
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 3. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОГЛАСОВАНО
ООО, Маяк
Наименование организации
директор
Должность
Ильина М.В.
Подпись Ф.И.О.
_____
дата

М.П.

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 9 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенкин
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа ПМ 3. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178) и примерной основной образовательной программы.

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Разжигаева Клавдия Михайловна, преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Цель - освоение основного вида деятельности: *Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила
подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

В ходе изучения профессионального модуля Студент должен освоить **общие компетенции:**

Шифр компетенции	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 3. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов				Практика	
			Учебная нагрузка во взаимодействии обучающихся с преподавателем			самостоятельная учебная работа всего, часов	учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК.01-07 ОК.09-10	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**32**	**31/15**	**16**	-	1	-	-
ПК 3.2-3.7 ОК.01-07 ОК.09-10	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**118**	**115/57**	**58**		3	-	-
ПК 3.1-3.7 ОК.01-07 ОК.09-10	Учебная и производственная практика	180					72	108
	Всего:	330/146	**146/72**	**74**	*	**4**	**180**	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов (МДК)	№ п/п	№ по темам	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4		5	6
			3 семестр			
Раздел 1.			**Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**			
МДК. 03.01.			Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**15/16/1**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			**Содержание учебного материала:** Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	**Уровень освоения** **2,3**	**5/5**	ПК 3.2-3.7 ОК.01 ОК.04 ОК.07
			Теоретические занятия		**5**	
	1.	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря.		1	
	2.	2	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		1	
	3.	3	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		1	

	4.	4	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам	1	
	5.	5	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	1	
			Практические занятия	**5**	
	6.	1	Подготовка гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей	1	
	7.	2	Подготовка гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	1	
	8.	3	Подготовка гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбных продуктов моря.	1	
	9.	4	Разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей.	1	
	10.	5	Разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			**Содержание учебного материала:** Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	**Уровень освоения** **2,3**	**5/5**	ПК 3.2-3.7 ОК.01 ОК.04 ОК.07
			Теоретические занятия		**5**	
	11.	1	Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря.		1	
	12.	2	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.		1	
	13.	3	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в холодном цехе.		1	

			Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.		
	14.	4	Организация хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1	
	15.	5	Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов.	1	
			Практические занятия	**5**	
	16.	1	Отработка умений по организации рабочих мест повара на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	1	
	17.	2	Изучение комбинирования способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.	1	
	18.	3	Изучение комбинирования способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.	1	
	19.	4	Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	
	20.	5	Решение ситуационных задач на определение нормативов оснащения технологическим оборудованием холодного цеха.	1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			**Содержание учебного материала:** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	**Уровень освоения** **2,3**	**5/6**	ПК 3.2-3.7 ОК.01 ОК.04 ОК.07
			Теоретические занятия		**5**	
	21.	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках холодного			

			цеха. Требования к организации рабочих мест.			
	22.	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними			
	23.	3	Организация приготовления, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами			
	24.	4	Организация приготовления, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря с учетом различных методов обслуживания.		1	
	25.	5	Упаковка готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.		1	
			Практические занятия		**6**	
	26.	1	Организация рабочего места в холодном цехе		1	
	27.	2	Изучение технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, столовой и кухонной посуды для холодного цеха.		1	
	28.	3	Изучение весоизмерительных приборов		1	
	29.	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		1	
	30.	5	Требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий.		1	
	31.	6	Зачет. Контрольная работа по темам МДК.3.1.		1	
			Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		1	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					**8/9**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение			**Содержание учебного материала:** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	**Уровень освоения** **2,3**	**8/9**	ПК 3.2-3.7 ОК.01 ОК.04

холодных соусов, заправок сложного ассортимента			Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус; на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			ОК.07
			Теоретические занятия		**8**	
	32.	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, холодных соусов и заправок сложного ассортимента.		1	
	33.	2	Пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.		1	
	34.	3	Значение холодных соусов и заправок сложного ассортимента.		1	
	35.	4	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		1	
	36.	5	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных соусов и заправок сложного ассортимента.		1	
	37.	6	Варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус; на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.		1	
	38.	7	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		1	
	39.	8	Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	
			Практические занятия		**9**	
	40.	1	Разработка ассортимента сложных холодных соусов с учетом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.		1	
	41.	2	Составление технологических карт на сложные холодные соусы, заправки.		1	
	42.	3	Расчет количества сырья и выхода сложных холодных соусов, заправок.		1	
	43.	4	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов на основе растительного масла.		1	
	44.	5	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов на основе уксуса, горчичного порошка.		1	
	45.	6	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов на основе		1	

			майонеза.		
	46.	7	Оценивание качества приготовленных сложных холодных соусов.	1	
	47.	8	Способы сервировки и подачи сложных холодных соусов.	1	
	48.	9	Контрольный урок	1	
			ИТОГО за 3семестр	**8/9**	
			4 семестр		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента			**Содержание учебного материала:** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. **Уровень освоения 2,3**	**10/10**	ПК 3.2-3.7 ОК.01 ОК.04 ОК.07
			Теоретические занятия	**10**	
	49.	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, салатов сложного ассортимента.	1	
	50.	2	Пищевая ценность салатов сложного ассортимента.	1	
	51.	3	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	
	52.	4	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, подачи салатов; салатов-коктейлей из овощей.	1	
	53.	5	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, подачи салатов из рыбы, нерыбного сырья.	1	
	54.	6	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	55.	7	Методы приготовления салатов сложного ассортимента смешивание, измельчение, взбивание, формовка, нарезка, вырубка, охлаждение.	1	
	56.	8	Методы приготовления салатов сложного ассортимента фарширование изделий, запекание, насаживание на шпажки, порционирование.	1	
	57.	9	Технология приготовления, оформление, и отпуск салатов сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	58.	10	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов сложного ассортимента, способов подачи.	1	
			Практические занятия	**10**	
	59.	1	Разработка ассортимента сложных холодных салатов сложного ассортимента с учетом	1	

			сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.		
	60.	2	Правила сервировки стола и подачи.	1	
	61.	3	Подбор посуды, правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	
	62.	4	Подготовка продуктов для приготовления салатов сложного ассортимента.	1	
	63.	5	Расчет количества сырья, выхода готовых салатов сложного ассортимента.	1	
	64.	6	Составление технологических карт на салаты сложного ассортимента.	1	
	65.	7	Технология приготовления салатов сложного ассортимента из свежих, вареных овощей.	1	
	66.	8	Изучение правила отпуска холодных салатов сложного ассортимента.	1	
	67.	9	Оценивание качества приготовленных салатов сложного ассортимента из свежих, вареных овощей.	1	
	68.	10	Требования к качеству, сроки хранения и реализации салатов сложного ассортимента.	1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента			**Содержание учебного материала:** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**Уровень освоения 2,3**	**12/12**	ПК 3.2-3.7 ОК.01 ОК.04 ОК.07
	69.		**Теоретические занятия**		**12**	
	70.	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, канапе, холодных закусок сложного ассортимента.		1	
	71.	2	Пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.		1	
	72.	3	Значение канапе, холодных закусок сложного ассортимента в питании.		1	
	73.	4	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.		1	
	74.	5	Ассортимент канапе и сложных холодных закусок. Требования к качеству готовых изделий.		1	

	75.	6	Технология приготовления канапе. Подготовка основного и дополнительного сырья.		1	
	76.	7	Технология приготовления канапе. Требования к оформлению и подаче, требования к качеству		1	
	77.	8	Комбинирование способов и современные методы приготовления, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового)		1	
	78.	9	Комбинирование способов и современные методы приготовления, варианты подачи масляных смесей (масла анчоусного; селедочного масла; масла креветочного;).		1	
	79.	10	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.		1	
	80.	11	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	81.	12	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		1	
			Практические занятия		**12**	
	82.	1	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.		1	
	83.	2	Правила сервировки стола и подачи.		1	
	84.	3	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		1	
	85.	4	Подготовка гастрономических продуктов для приготовления канапе		1	
	86.	5	Подготовка гастрономических продуктов для приготовления горячих канапе		1	
	87.	6	Расчет количества сырья, выхода канапе		1	
	88.	7	Расчет количества сырья на закрытые бутерброды		1	
	89.	8	Составление технологических карт на канапе		1	
	90.	9	Составление технологических карт на закусочные бутерброды		1	
	91.	10	Технология приготовления канапе из рыбы и рыбных продуктов		1	
	92.	11	Составление рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.		1	
	93.	12	Составление рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом правил изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов.		1	
Тема 2.4.			**Содержание учебного материала:**	**Уровень**	**12/12**	ПК 3.2-3.7

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента			Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с. использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов	**освоения 2,3**	ОК.01 ОК.04 ОК.07
			Теоретические занятия	**12**	
	94.	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1	
	95.	2	Пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1	
	96.	3	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	97.	4	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	98.	5	Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы: рыба заливная (целиком и порционными кусками);	1	
	99.	6	Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы: рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками);	1	
	100.	7	Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы:); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки.	1	
	101.	8	Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.	1	
	102.	9	Техника приготовления декора для сложных холодных рыбных блюд. Варианты гармоничного сочетания декора с различными основными продуктами при оформлении сложных холодных рыбных блюд.	1	
	103.	10	Методы приготовления сложных холодных рыбных блюд: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание в желе, глазирование, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение. Варианты подбора гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы.	1	
	104.	11	Технология приготовления, оформления и отпуска, температура подачи сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной	1	

			целиком (крупная рыба).		
	105.	12	Технология приготовления, оформления и отпуска, температура подачи сложных холодных рыбных блюд: рыбы фаршированной заливной; рулетиков из рыбы; терринов из рыбы.	1	
			Практические занятия	**12**	
	106.	1	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	
	107.	2	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, фаршированной целиком.	1	
	108.	3	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, фаршированной порционными кусками.	1	
	109.	4	Расчет количества сырья и выхода сложных холодных блюд из рыбы.	1	
	110.	5	Составление технологических карт на сложные холодные блюда из рыбы.	1	
	111.	6	Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы с учетом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.	1	
	112.	7	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из заливной рыбы: рыба фаршированная заливная, рулетики из рыбы.	1	
	113.	8	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из заливной рыбы целиком и порционными кусками	1	
	114.	10	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья заливные крабы, креветки, гребешки.	1	
	115.	11	Подбор и расчет количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы.	1	
	116.	12	Составление технологических карт на сложные холодные блюда из нерыбного водного сырья.	1	
			Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
			Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1 1	
			ИТОГО за 4семестр	**34/34/2**	
			5 Семестр		

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента			**Содержание учебного материала:** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	**Уровень освоения** **2, 3**	**15/15/1**	ПК 3.2-3.7 ОК.01 ОК.04 ОК.07
			Теоретические занятия		**15**	
	117.	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		1	
	118.	2	Пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		1	
	119.	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, сложного ассортимента		1	
	120.	4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента.		1	
	121.	5	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из дичи, сложного ассортимента		1	
	122.	6	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		1	
	123.	7	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.		1	
	124.	8	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		1	
	125.	9	Выбор тепловой обработки для приготовления полуфабрикатов после маринования для приготовления холодной продукции.		1	
	126.	10	Способы минимизации отходов при приготовлении блюд.		1	
	127.	11	Потери витаминов при приготовлении сложных холодных блюд из мяса		1	
	128.	12	Методы приготовления сложных холодных мясных блюд: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание в желе, глазирование, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение.		1	
	129.	13	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		1	

	130.	14	Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни.	1	
	131.	15	Приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.	1	
			Практические занятия	**15**	
	132.	1	Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса, творческое оформление и эстетичная подача.	1	
	133.	2	Расчет количества сырья и выхода сложных холодных мясных блюд.	1	
	134.	3	Расчет количества сырья и выхода сложных холодных блюд из домашней птицы, сложного ассортимента	1	
	135.	4	Расчет количества сырья и выхода сложных холодных дичи, сложного ассортимента	1	
	136.	5	Составление технологических карт на сложные холодные мясные блюда.	1	
	137.	6	Составление технологических карт на сложные холодные блюда из мясных продуктов.	1	
	138.	7	Подбор и расчет количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из мяса.	1	
	139.	8	Подбор и расчет количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из домашней птицы.	1	
	140.	9	Подбор и расчет количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из дичи.	1	
	141.	10	Разработка ассортимента сложных холодных блюд из мяса с учетом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.	1	
	142.	11	Разработка ассортимента сложных холодных блюд из дичи с учетом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.	1	
	143.	12	Разработка ассортимента сложных холодных блюд из мясных продуктов.	1	
	144.	13	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса	1	
	145.	14	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из домашней птицы и мяса.	1	
			Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
			Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
	146.	**15**	**Зачет.**	**1**	
			ИТОГО за 5семестр	**15/15/1**	

Учебная практика по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	**72**	

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 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. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	**108**	

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных 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. 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 блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				
		Всего	**180**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете «Поварского и кондитерского дела»; учебном кулинарном цехе.

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место для преподавателя (офисный стол и стул); ученические столы и стулья для обучающихся; доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкаф для методических материалов, рециркулятор бактерицидный

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебно-дидактические средства: работа с документами, решение практических задач, макеты готовой продукции; таблицы, схемы, технологические карты; электронные презентации по темам курсов: «Овощной цех», «Обработка овощей, зелени, формы нарезки, использование», «Полуфабрикаты из овощей», «Обработка грибов», «Обработка консервированных овощей», «Обработка рыбы», «Морепродукты», «Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов», «Обработка птицы, дичи приготовление полуфабрикатов». «Бутерброды », «Холодные блюда и закуски», «Быстрые соусы» «Соусы с загустителями»

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, по созданию презентации; методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины;
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Инструкции по охране труда;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер, льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование: мясорубка, миксер, протирочная машина, взбивальная машина, куттер, овощерезка; слайсер;

Тепловое оборудование: Электра плита, жарочный шкаф, пароконвектомат, фритюрница, гриль – саламандра; микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная, производственный стол, со шкафчиками, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, производственный стол с ящиками, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, шенуа; термометр со щупом; венчик скребок пластиковый, мерный инвентарь, набор разделочных досок

(деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок;

набор мерных ложек, лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.
нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. резцы (фигурные) противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские терки, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов (деревянные), темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:
-рабочий стол; весы настольные; цветные разделочные доски; ножи поварской тройки;щипцы универсальные; лопатки; веселки; венчики; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, ножи для экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сита; сита конусообразные;

Расходные материалы:
стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

Посуда для подачи (презентации):
тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:
весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2.Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. 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.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
6. 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 с.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
16. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с.

20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

21. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

23. 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.

24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М,

2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
15. 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.
16. 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. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов

	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.3.	приготовление, творческое оформление и подготовку к	экзамен, экзамен,

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме

	и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,

оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме

	картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

ситуациях.	- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Приложение УП ПМ.3
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.3 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Гребенок Т.Г.
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной практики ПМ.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Разжигаева Клавдия Михайловна, преподаватель, первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
3.УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 3. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и задачи практики.

Цель - освоения основного вида деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила
- подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

В результате освоения практики студент должен овладеть общими компетенциями:

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

	поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе или на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студенты ведут дневник практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ. Итогом учебной практики является дифференцированный зачёт в виде практической работы.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.3 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование разделов и тем учебной практики		Содержание учебного материала	Объем часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 1**.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Текущий инструктаж по охране труда. Организация процесс приготовления, подготовки рабочего места, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных салатов разнообразного ассортимента	6
Виды работ	1	Ознакомление с инструкциями по эксплуатации оборудования, и подготовки рабочих мест, сырья, материалов, полуфабрикатов для производства сложных холодных блюд разнообразного ассортимента, соблюдение санитарно гигиенических норм в процессе приготовления	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Виды работ	2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	3	Приготовление холодных соусов, заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом, соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус хрен. Декорирование холодных блюд соусами.	6
Виды работ	4	Приготовление салатов разнообразного ассортимента. Приготовление салатов из сырых, вареных овощей: салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты, салат столичный, мясной, винегрет овощной, с сельдью.	6
	5	Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов.	6
Виды работ	6	Приготовление открытых бутербродов, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов (канапе): бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой, бутерброд с мясным ассорти.	6
	7	Приготовление, закусок овощных, грибных, закусок из яиц: яйцо под майонезом с	6

		гарниром, яйца, фаршированные сельдью; помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная.	
Виды работ	8	Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, жареная рыба под маринадом.	6
	9	Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Виды работ	10	Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром. Паштет из печени Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	11	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	12	**Дифференцированный зачет**	**6**
		ИТОГО	**72**

4.УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в учебном кулинарном цехе, который оснащён оборудованием и имеет 12 рабочих мест.

Помещение учебного цеха оснащено в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного цеха и рабочих мест: производственные столы; производственные столы со встроенными моечными ваннами; стеллажи, шкафы для посуды; электрооборудование: электрические плиты, холодильник, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, пароконвектомат, индукционные плиты, индукционная печь, кухонные комбайны, посудомоечная машина, процессор со сменными механизмами, электровафельница, тостер, миксер, фритюрница, электромясорубка, овощерезка со съемными механизмами, слайсер, весы электронные; раковина для мытья рук

Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь. В комплект санитарной одежды входит: колпак, халат, фартук, полотенце, сменная обувь, перчатки, маску.

Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:

а) Инструкция по оказанию первой доврачебной помощи;

б) Инструкция по охране труда в кулинарном и кондитерском цехе;

в) Вводный инструктаж, который проводит руководитель практики перед ее прохождением. При проведении вводного инструктажа руководитель знакомит обучающихся:

- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) При проведения инструктажа на рабочем месте руководитель практики знакомит обучающихся:

- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

д) Инструктаж по охране труда № 1.1. перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок» проводит руководитель практики;

е) Инструктаж по охране труда № 2.1 перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы» проводит руководитель практики;

ё) Инструктаж по охране труда № 3.1 перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов» проводит руководитель практики;

ж) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт руководитель практики. При проведении инструктажа руководитель подробно знакомит обучающихся:

- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПМ.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществляет приготовление, соблюдение норм закладки сырья, соблюдение технологии приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению холодных соусов, заправок. Органолептическая оценка качества холодных соусов, заправок.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации салатов сложного ассортимента Органолептическая оценка качества салатов сложного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Органолептическая оценка качества канапе, закусок сложного ассортимент
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Органолептическая оценка качества блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимент
ПК 3.6. Осуществлять	Осуществляет приготовление,	Наблюдение за выполнением

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Органолептическая оценка качества блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимент
ПК.3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществляет разработку, соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов, соблюдение технологии адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации холодных блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента холодных блюд, Органолептическая оценка качества холодных блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимент

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.

Приложение ПП ПМ.3
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.3 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОГЛАСОВАНО
ООО «Мали»
Наименование предприятия
директор
должность руководителя
Мингина М.В.
подпись, Ф.И.О
_____20____ г.

МП

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 2 марта 20 22 г.
Гребенюк Т.Г.
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03. 2022 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Разжигаева Клавдия Михайловна, преподаватель, первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
3.УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 3. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и задачи практики.

Цель - освоения основного вида деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила
- подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

В результате освоения практики студент должен овладеть общими компетенциями:

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

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Производственная практика проводится в учебном кулинарном и кондитерском цехе или на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студенты ведут дневник практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ. Итогом производственной практики является дифференцированный зачёт в виде защиты отчета.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.3 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование разделов и тем учебной практики		Содержание учебного материала	Объем часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 1**.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Текущий инструктаж по охране труда. Организация процесс приготовления, подготовки рабочего места, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных салатов разнообразного ассортимента	6
Виды работ	1	Ознакомление с инструкциями по эксплуатации оборудования, и подготовки рабочих мест, сырья, материалов, полуфабрикатов для производства сложных холодных блюд разнообразного ассортимента, соблюдение санитарно гигиенических норм в процессе приготовления	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Виды работ	2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	3	Приготовление холодных соусов, заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом, соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус хрен. Декорирование холодных блюд соусами	6
Виды работ	4	Приготовление салатов разнообразного ассортимента. Приготовление салатов из сырых, вареных овощей: салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты, салат столичный, мясной, винегрет овощной, с сельдью.	6
	5	Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов.	6
Виды работ	6	Приготовление открытых бутербродов, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов (канапе): бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой, бутерброд с мясным ассорти.	6

	7	Приготовление, закусок овощных, грибных, закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью; помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная.	6
Виды работ	8	Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, жареная рыба под маринадом.	6
	9	Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Виды работ	10	Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром. Паштет из печени Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	11	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	12	**Дифференцированный зачет**	**6**
		ИТОГО	**72**

4.УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация рабочей программы производственной практики осуществляется в учебном кулинарного цеха, который оснащён оборудованием и имеет 12 рабочих мест, и на предприятиях общественного питания.

Помещение учебного цеха оснащено в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование рабочих мест:

производственные столы; производственные столы со встроенными моечными ваннами; электрооборудование: электрические плиты, холодильник, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, пароконвектомат, индукционные плиты, индукционная печь, кухонные комбайны, посудомоечная машина, процессор со сменными механизмами, электровафельница, тостер, миксер, фритюрница, электромясорубка, овощерезка со съемными механизмами, слайсер, весы электронные; стеллажи; шкафы для посуды; раковина для мытья рук

Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь. В комплект санитарной одежды входит: колпак, халат, фартук, полотенце, сменная обувь, перчатки, маску.

Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:

а) Инструкция по оказанию первой доврачебной помощи;

б) Инструкция по охране труда в кулинарном и кондитерском цехе;

в) Вводный инструктаж, который проводит руководитель практики перед ее прохождением. При проведении вводного инструктажа руководитель знакомит обучающихся:

- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) При проведения инструктажа на рабочем месте руководитель практики знакомит обучающихся:

- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

д) Инструктаж по охране труда № 1.1. перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок» проводит руководитель практики;

е) Инструктаж по охране труда № 2.1 перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы» проводит руководитель практики;

ё) Инструктаж по охране труда № 3.1 перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов» проводит руководитель практики;

ж) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт руководитель практики. При проведении инструктажа руководитель подробно знакомит обучающихся:

- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПМ.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществляет приготовление, соблюдение норм закладки сырья, соблюдение технологии приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению холодных соусов, заправок. Органолептическая оценка качества холодных соусов, заправок.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации салатов сложного ассортимента Органолептическая оценка качества салатов сложного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Органолептическая оценка качества канапе, закусок сложного ассортимент
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Органолептическая оценка качества блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимент
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оформлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Органолептическая оценка качества блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимент
ПК.3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществляет разработку, соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов, соблюдение технологии адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации холодных блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента холодных блюд, Органолептическая оценка качества холодных блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимент

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.

Приложение ПМ. 4
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В.Минзарипова
14 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.4 «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»

СОГЛАСОВАНО
ООО, Маяк
Наименование предприятия
директор
должность руководителя
_____ Минзарипова Ю.В.
подпись, Ф.И.О
_____ 20____ г.

МП

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от января 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с содержанием профессионального модуля ПМ.4. «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» и ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Разжигаева Клавдия Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	СТР.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	29
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 4 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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель - освоение основного вида деятельности «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» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

В ходе изучения профессионального модуля Студент должен освоить **общие компетенции:**

Шифр компетенции	Наименование 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; применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.4 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

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Учебная нагрузка во взаимодействии обучающихся с преподавателем		Самостоятельная работа всего, часов	учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия(в том числе в форме практической подготовки), часов			
1	2	3	4	5	7	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК.1, ОК.4, ОК.7	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**32**	**30**	15	2	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК.1, ОК.4, ОК.7	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**69**	**68**	34	1	-	-
ПК 4.4.-4.6 ОК.1, ОК.4, ОК.7	**Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**39**	**38**	19	1		
ПК 41-4.6 ОК.1, ОК.4, ОК.7	Учебная и производственная практика	144				72	72
	Всего:	**284**	**136**	68	**4**	**72**	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.4 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, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ п/п	№ по темам	Содержание учебного материала, практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4	5	6	7
			5 семестр			
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						
МДК.4.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимент						
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков			**Содержание учебного материала:** Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Особенности подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления. Особенности подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, Правила взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей. Методы обслуживания. Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей. Правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов. Адаптация рецептур горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода. Адаптация рецептур горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей. Адаптация рецептур холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,	**8/9/1**		ПК 4.1-4.6 ОК

		изменения выхода, Использование сезонных, региональных продуктов. Методы обслуживания потребителей. Потребности различных категорий потребителей,.				
			Теоретические занятия	**8**	**8**	
	1.		Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	1	1	
	2.		Особенности подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления.	1	1	
	3.		Особенности подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления.	1	1	
	4.		Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	1	1	
	5.		Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости,	1	1	
	6.		Правила взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.	1	1	
	7.		Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей,	1	1	
	8.		Методы обслуживания.	1	1	
			Практические занятия	**2**	**9**	
	9.	1	Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей.	2	1	
	10.	2	Правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов.	2	1	
	11.	3	Адаптация рецептур горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода	2	1	
	12.	4	Адаптация рецептур горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей	2	1	
	13.	5	Адаптация рецептур холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода,	2	1	
	14.	6	Использование сезонных, региональных продуктов,	2	1	
	15.	7	Потребности различных категорий потребителей,.	2	1	
	16-17	8-9	Методы обслуживания потребителей.	2	2	

			Самостоятельная внеаудиторная работа		**1**	
			Повторение конспектов занятий: «Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления»	3		
			Итого		**8/9/1**	
			6 семестр			
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков			**Содержание учебного материала:** Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов холодных и горячих десертов, напитков.			
			Теоретические занятия			
	18		Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1		
	19		Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	1		
	20		Требования к организации хранения полуфабрикатов холодных и горячих десертов, напитков.	1		
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков			**Содержание учебного материала:** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Организация рабочего места повара по приготовлению напитков сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря,			

			инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			
			Теоретические занятия			
	21		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1		
	22		Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
	23		Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1		
	24		Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1		
			Практические занятия			
	25	10	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	1	
	26	11	Организация рабочего места повара по приготовлению напитков сложного ассортимента.	2	1	
	27-28	12-13	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	2	
	29	14	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	1	

	30	15	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	1	
			Самостоятельная внеаудиторная работа		**1**	
			Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	3	1	
			Итого 6 семестр		**7/6/1**	
			Итого по МДК.04.01		**15/15/2**	
			7 семестр			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента						
			МДК.4.2 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**53/53/2**		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента			**Содержание учебного материала:** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, замораживанием охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида,			ПК 4.2.-4.3 ОК

			витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами). Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 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 десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже, тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.			
			Теоретические занятия			
	31		Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.	1	1	
	32		Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	1	
	33		Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1	1	
	34		Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	1	1	
	35		Комбинирование различных способов и современные методы	1	1	

			приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.			
	36		Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	1	
	37		Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	1	
	38		Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	1	
	39		Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	1	
	40		Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса). Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	1	1	
	41		Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели). Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	1	1	
	42		Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (холодного суфле, замороженного суфле). Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	1	1	

	43		Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка). Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	1	1	
	44		Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами). Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	1	1	
	45		Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	1	1	
	46		Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	1	
	47		Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.	1	1	
	48		Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	1	1	
	49		Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	1	1	
	50		Контроль хранения и расхода продуктов.	1	1	
	51		Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	1	
			Практические занятия			
	52-53	16-17	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета,)	2	2	
	54-55	18-19	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов)	2	2	
	56-57	20-21	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже)	2	2	
	58-59	22-23	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису).	2	2	
	60-61	24-25	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (чизкейка).	2	2	
	62-63	26-27	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (рулета фило с фруктами).	2	2	

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента			**Содержание учебного материала:** Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).Правила подачи горячих десертов.			
			Теоретические занятия			
	64		Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.	1	1	
	65		Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1	1	
	66		Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	1	1	

	67		Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	1	
	68		Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	1	1	
	69		Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	1	
	70		Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана) Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	1	1	
	71		Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). Варианты подачи.	1	1	
	72		Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	1	1	
	73		Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	1	
	74		Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	1	1	
	75		Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	1	1	
	76		Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	1	

			Практические занятия			
	77-78	28-29	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле).	2	2	
	79-80	30-31	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (фондана).	2	2	
	81-82	32-33	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (брауни).	2	2	
	83-84	34-35	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (воздушного пирога).	2	2	
	85-86	36-37	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (пудинга).	2	2	
	87-88	38-39	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (кекса).	2	2	
	89-90	40-41	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада).	2	2	
	91-92	42-43	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (шоколадно-фруктового фондю)	2	2	
	93-94	44-45	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных(десертов фламбе).	2	2	
	95-96	46-47	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов «с обжигом»).	2	2	
	97-98	48-49	Правила подачи горячих десертов.	2	2	
			Самостоятельная работа		**1**	
			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	3	1	
			Итого за 7 семестр		**34/34/1**	

			8 семестр			
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента						
			МДК. 4.2 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента			**Содержание** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка,			ПК 4.4.-4.6 ОК

			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).			
			Теоретические занятия			
	99		Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.	1	1	
	100		Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	1	1	
	101		Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	1	
	102		Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	1	
	103		Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	1	1	
	104		Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	1	
	105		Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1	1	
	106		Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	1	1	
	107		Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	1	
Тема 3.2			**Содержание** Классификация, ассортимент, требования к качеству,			

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента			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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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). Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, сбитень, глинтвейн, смузи, джулеп, молочные коктейли, фруктовые напитки, пунш, крюшон, взвар)			
			Теоретические занятия			
	108		Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	1	1	
	109		Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	1	1	
	110		Организация работы бариста.	1	1	
	111		Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание,	1	1	

			варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).			
	112		Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	1	
	113		Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	1	1	
	114		Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	1	
	115		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).	1	1	
	116		Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	1	1	
	117		Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	1	
			Практические занятия			
	118-119	50-51	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе)		2	
	120-121	52-53	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (сбитень).	2	2	
	122-123	54-55	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (глинтвейн).	2	2	
	124-125	56-57	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (смузи).	2	2	
	126-127	58-59	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (джулеп).	2	2	
	128-129	60-61	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (молочные коктейли).	2	2	
	130-131	62-63	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (фруктовые напитки).	2	2	
	132-133	64-65	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (пунш).	2	2	
	134-135	66-67	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (крюшон).	2	2	

	136	68	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента (взвар)	2	1	
			Самостоятельная работа		**1**	
			Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		1	
			Итого за 8 семестр		**19/19/1**	
			Итого по МДК.4.2		**68/68/4**	
чебная практика по ПМ.04						
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					**24**	
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.					6	
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.					6	
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.					6	
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.					6	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента					**24**	
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.					6	
Приготовление, оформление холодных и горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.					6	*ПК 4.1-4.6*
Оценка качества холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.					6	
Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.					6	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента					**24**	
Оценка качества холодных и горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.					6	
Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих напитков на раздаче.					6	
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.					6	
Дифференцированный зачёт в виде практической работы					6	
Итого					**72**	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04						
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					24	

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	24	
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6	
Организация хранения готовых холодных и горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
Разработка ассортимента холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	24	
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6	
Организация хранения готовых холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
Дифференцированный зачёт в виде практической работы	6	
Итого	72	
Всего	144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.4 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

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете «Поварское и кондитерское дело», учебном кулинарном цехе.

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима;

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, наличие контент-фильтров, наличие специализированных и профильных программных приложений обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-наглядные средства обучения: комплекты учебных таблиц, плакатов, макеты блюд, полуфабрикатов и др.; технологические карты; электронные презентации к темам курса: «Ассортимент и технология приготовление канапе»; «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса»; «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы»; «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы»; «Условия реализации и хранения холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»;

Учебно-дидактические средства обучения:

- техническая и технологическая документация;
- тестовые задания по каждой теме;
- карточки-задания для самостоятельной работы;
- рабочая тетрадь по технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок;
- методические рекомендации по выполнению курсового проекта (работы);
- методические рекомендации по написанию реферата, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения компетенций по модулю.
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

Электрооборудование: электрические плиты, холодильник, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, пароконвектомат, индукционные плиты, индукционная печь, кухонные комбайны, посудомоечная машина, процессор со сменными механизмами, электровафельница, тостер, миксер, фритюрница, электромясорубка, овощерезка со съемными механизмами, слайсер, весы электронные;

- производственные столы с мойкой,

- стеллажи; шкафы для посуды;
- посуда и инвентарь маркированные
- контейнеры для хранения сырья
- раковина для мытья рук, моющие средства;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол; весы настольные электронные;
- разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; венчик; ложки; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. 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.
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.
5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное

пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

14. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

15. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с.

16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с.

17. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с.

18. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 304 с.

19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

20. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

21. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с.

22. 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.

Основные электронные издания

1. 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.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147354 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147262 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147263 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151691 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

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

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

17. 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.

18. 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. – 544 с.

19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.4 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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с

подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации
программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями,

контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.4 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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения

обслуживания	выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	«профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении	
сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	учебной и производственной практик;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной	- эффективность использования информационно-коммуникационных	

деятельности.	технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

Приложение УП ПМ.04
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
14 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с содержанием 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» и ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчики:

Гребенюк Т.Г., преподаватель высшей квалификационной категории

Боева Н.А., преподаватель первой квалификационной категории

Разжигаева К.М., преподаватель первой квалификационной категории

Балаева А.Д., преподаватель, аттестованная на соответствие занимаемой должности

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАМЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения учебной практики должен приобрести:

практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

1.3. Учебная практика проводится в учебном кулинарном и кондитерском цехе. В период прохождения практики студенты ведут дневник учебной практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ. Итогом учебной практики является дифференцированный зачёт в виде практической работы.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): 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, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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, видов работ	**№ п/п**		**Содержание учебной практики**	**Количество часов**
			I. **Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов**	**18**
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов			Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов.	
Виды работ	1	1.1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов : салатов из фруктов и ягод, фруктов в сиропе.. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	2	1.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: многослойное желе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	3	1.3	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: мусов, самбука, крема, Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
			2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	**12**
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных го-			Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья.	

рячих десертов			Технология приготовления сложных горячих десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	
Виды работ	4	2.1	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов, суфле. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	5	2.2	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фруктов жареных в тесте. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	6		Дифференцированный зачёт в виде практической работы	**6**
			Итого	**36**

4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в учебном кулинарном и кондитерском цехе, который оснащён оборудованием и имеет 14 рабочих мест.

1. Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:
- производственные столы
- электрические плиты
- электрический кипятильник
- холодильник
- шкафы для посуды
- кухонные комбайны
- процессор
- электровафельница
- тостер
- миксер
- фритюрница
- электромясорубка
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронные
- ванны для мытья посуды
- раковина для мытья рук

2. Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь. В комплект санитарной одежды входит: колпак, халат, фартук, полотенце.

4. Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:

а) Инструкция № 34 – С «По оказанию первой доврачебной помощи;

б) Инструкция № 28 «По охране труда в учебном кулинарном и кондитерском цехе;

в) Вводный инструктаж, который проводит преподаватель производственного обучения перед прохождением учебной практики. При проведении вводного инструктажа преподаватель производственного обучения знакомит обучающихся:
- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж по охране труда № 1 перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов»;

д) Инструктаж по охране труда № 2 перед темой «Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов»;

е) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт преподаватель производственного обучения. При проведении инструктажа преподаватель подробно знакомит обучающихся:
- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

5.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, сформированность и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5. 1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	• использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса и приготовление холодных сложных десертов; • приготовление отделочных видов теста для холодных сложных десертов; • приготовления сложных холодных десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; • оформление и отделка сложных холодных десертов; • контроль качества и безопасности готовой продукции	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов.
ПК 5. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	• использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса и приготовление горячих сложных десертов; • приготовления сложных горячих десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; • оформление и отделка сложных горячих десертов; • контроль качества и безопасности готовой продукции	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК.1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на учебной практике.
ОК.2 Организация собственной деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд; - самооценка эффективности и качества выполнения работ.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на учебной практике.
ОК.3 Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на учебной практике.
ОК.4 Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на учебной практике.
ОК.5 Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях на учебной практике.
ОК.6 Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на учебной практике.
ОК.7 Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности.	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение на учебной практике.
ОК.8 Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня.	Комментарий выполненной работы
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания.	Комментарий в ходе приготовления пищи

Приложение ПП.04
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В.Минзарипова
14.03.2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

СОГЛАСОВАНО
ООО, Мама
Наименование предприятия
директор
должность руководителя
Шилина М.В.
подпись, Ф.И.О
_____20____ г.

МП

г.Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.П. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с содержанием 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» и ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Разжигаева Клавдия Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель - освоение вида профессиональной деятельности «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» и соответствующих профессиональных компетенций

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Студент в ходе освоения производственной практики должен приобрести:

практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

В результате освоения практики студент должен:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение

	квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания Североуральский ГО. В период прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник производственной практики, в котором ежедневно записывает виды выполняемых работ. Итогом производственной практики является дифференцированный зачёт, проводимый в форме представления отчёта.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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, видов работ	**№ п/п**		**Содержание учебной практики**	**Количество часов**
			I. **Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.**	**48**
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов			Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов.	
Виды работ	1	1.1	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов из фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	2	1.2	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктов и ягод в желе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	3	1.3	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: многослойное желе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	4	1.4	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: муссов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	5	1.5	Технология приготовления сложных холодных десертов: самбука. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	6	1.6	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: крема. Оценка качества и безопасности готовой продукции	6
	7	1.7	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: парфе. Оценка качества и безопасности готовой продукции	6
	8	1.8	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: тирамису.	6

			Оценка качества и безопасности готовой продукции	
			2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.			Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных горячих десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	**24**
Виды работ	9	2.1	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов, суфле. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	10	2.2	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фруктов жареных в тесте. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	11	2.3	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	12	2.4	Дифференцированный зачёт в виде отчёта по практике	6
			Итого	**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы производственной практики проходит в холодных цехах предприятий общественного питания СГО.

1. Холодные цеха п.о.п. оснащены следующим оборудованием, инвентарём и посудой:
- производственные столы с горкой для специй
- холодильники бытовые
- холодильники ШХ-1.12
- шкафы для посуды
- кухонные комбайны
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронные
- ванны для мытья посуды
- раковина для мытья рук

2. Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь. В комплект санитарной одежды входит: колпак, халат, фартук, полотенце.

3. Перед прохождением производственной практики обучающиеся проходят медицинский осмотр в медицинской организации.

5. Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:

а) Инструкция по оказанию первой доврачебной помощи;

б) Инструкция по охране труда в кулинарном и кондитерском цехе;

в) Вводный инструктаж, который проводит мастер производственного обучения перед прохождением производственной практики. При проведении вводного инструктажа мастер производственного обучения знакомит обучающихся:
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж на рабочем месте, который проводит руководитель предприятия социального партнёрства для конкретного обучающегося. При проведения инструктажа на рабочем месте руководитель предприятия знакомит обучающихся:
- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;

д) Инструктаж по охране труда перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов» проводит мастер производственного обучения и руководитель предприятия социального партнёрства для конкретного обучающегося;

е) Инструктаж по охране труда перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов» проводит мастер производственного обучения и руководитель предприятия социального партнёрства для конкретного обучающегося;

ё) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт руководитель практики. При проведении инструктажа он подробно знакомит обучающихся:
- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживания рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности эксплуатируемого оборудования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5. 1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	• использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса и приготовление холодных сложных десертов; • приготовление отделочных видов теста для холодных сложных десертов; • приготовления сложных холодных десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; • оформление и отделка сложных холодных десертов; • контроль качества и безопасности готовой продукции	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов.
ПК 5. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	• использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса и приготовление горячих сложных десертов; • приготовления сложных горячих десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; • оформление и отделка сложных горячих десертов; • контроль качества и безопасности готовой продукции	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на производственной практике.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления десертов; - самооценка эффективности и качества выполнения работ.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на производственной практике.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области изготовление десертов.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на производственной практике.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на производственной практике.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях на производственной практике.
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на производственной практике.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) , результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности.	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение на производственной практике.
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня.	Комментарий выполненной работы
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания.	Комментарий в ходе приготовления пищи

Приложение ПМ. 5
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ /Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 5. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОГЛАСОВАНО
ООО, Малек
Наименование организации
директор
должность
Ильина М.В.
Подпись Ф.И.О.
дата

М.П.

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа ПМ.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Гребенюк Татьяна Геннадьевна , преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 5. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель - освоение вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему компетенции:

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знать:
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное

	развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Распределение учебной нагрузки

Виды учебной работы	3 курс	4 курс		Всего часов
	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50/ 49/24	82/ 79/39	40/38/19	172/ 166/ 82
в том числе: практические работы лабораторные работы	25	40	19	84
Самостоятельная работа	1	3	2	6
Консультации	3	6	4	13

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 5. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Учебная нагрузка во взаимодействии обучающихся с преподавателем			Самостоятельная работа всего, часов	учебная, часов	Производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), часов	в т.ч., курсовая проект (работа) часов			
1	2	3	4	5	6	7	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК.01-11	**МДК 5.1.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**32**	31/15	16	-	1	-	-
ПК 5.1., 5.6 ОК.01-11	**МДК 5.2.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**140**	135/67	68		5	-	-
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	**216**					108	108
	Всего:	**388\172**	**166/** 82	84		6	216	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 5. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование разделов, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ п/п	№ по видам работ	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4		5	6
6 семестр					**50/ 49/24/25/1**	
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					**32/31/15+16/1**	
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					**32**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления			**Содержание** Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.	**Уровень освоения** **1-2**	**6/7**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-07, 09-11
			Теоретические занятия		**6**	
	1	1	Ассортимент, классификация сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.		1	
	2	2	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов.		1	
	3	3	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.		1	
	4-5	4-5	Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур.		2	
	6	6	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		1	
			Практические занятия		**7**	
	7-8	1-2	Разработка технологических карт по сборникам рецептур		2	

	9-10	3-4	Разработка технологических карт по справочнику кондитера		2	
	11-12	5-6	Разработка калькуляционных карт		2	
	13	7	Разработка наряда-заказа		1	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**Содержание** Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Уровень освоения** **1-2**	**2/-/-**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-07, 09-11
			Теоретические занятия		**2**	
	14	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		1	
	15	2	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**Содержание** 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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	**Уровень освоения** **2-3**	**4/3/-**	
			Теоретические занятия		**4**	
	16-17	1-2	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе.		2	
	18-19	3-4	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.		2	
			Практические занятия		**3**	
	20-21	1-2	Отработка умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды		2	
	22	3	Решение ситуационных задач на определение нормативов оснащения технологическим оборудованием кондитерского цеха		1	

Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе			**Содержание** Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерких изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	**Уровень освоения** **2-3**	**3/6/1**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-07, 09-11
			Теоретические занятия		**3**	
	23	1	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		1	
	24	2	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.		1	
	25	3	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		1	
			Практические занятия		**6**	
	26-27	1-2	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		2	
	28-29	3-4	Оценка качества кондитерского сырья и продуктов (яиц, жиров) органолептическим методом		2	
	30- 31	5-6	Оценка качества кондитерского сырья и продуктов (сыпучих продуктов) органолептическим методом		2	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела					**1**	
1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.					1	
МДК 5.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					**140 18 9/9**	

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**140**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**Содержание** Сиропы: виды, правила и режим варки. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Карамели: виды, правила и режим уваривания. Украшения из карамели. Желе: виды, правила приготовления. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Темперирование шоколада. Рецептуры, правила и режим варки требования к качеству, условия и сроки хранения. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	**Уровень освоения** **2,3**	**30/29/3**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-07, 09-11
			Теоретические занятия		**9**	
	32-33	1-2	Сиропы: виды, правила и режим варки,		2	
	34-35	3-4	Требования к качеству сиропов, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	
	36-37	5-6	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная.		2	
	38-39	7-8	Рецептуры, правила и режим варки помады, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	40	9	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	
			Практические занятия		**9**	
	41-42	1-2	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов		2	
	43-44	3-4	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		2	
	45-46	5-6	Приготовление сиропа для тиражного		2	
	47-48	7-8	Приготовление помады основной		2	
	49	9	Нанесение помады на мучные кондитерские изделия		1	
			ИТОГО за 6 семестр		**50/49/24+25/1**	
			7 семестр		**82/79/ 39+40/3**	
			Теоретические занятия		**5**	
	50	10	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	
	51-52	11-12	Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных,		2	

			мучных кондитерских изделий.		
	53-54	13-14	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
			Практические занятия	**8**	
	55-56	1-2	Нанесение помады на мучные кондитерские изделия	2	
	57-58	3-4	Приготовление карамели	2	
	59-60	5-6	Изготовление декора для мучных кондитерских изделий из карамели	2	
	61-62	7-8	Приготовление карамели из изомальта	2	
			Теоретические занятия	**18**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-07, 09-11
	63-64	1-2	Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	65-66	3-4	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.	2	
	67-68	5-6	Темперирование шоколада. использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	69-70	7-8	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение.	2	
	71-72	9-10	Кремы комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Требования к качеству кремов, условия и сроки хранения	2	
	73-74	11-12	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).	2	
	75-76	13-14	Виды мастики и марципана, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	77-78	15-16	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	79-80	17-18	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
			Практические занятия	**18**	
	81-82	1-2	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	83-84	3-4	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	85-86	5-6	Приготовление желе фруктового	2	
	87-88	7-8	Приготовление глазури сырцовой	2	
	89-90	9-10	Приготовление мастики	2	
	91-92	11-12	Приготовление крема сливочного	2	
	93-94	13-14	Приготовление крема - мусса	2	
	95-96	15-16	Приготовление фарша яблочного	2	
	97-98	17-18	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба			**Содержание** Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	**Уровень освоения** **2,3**	**16/14/3**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-07, 09-11
			Теоретические занятия		**16**	
	99-100	1-2	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2	
	101-102	3-4	Технология приготовления различных типов теста.		2	
	103-104	5-6	Оценка качества теста различных типов. Выявление дефектов теста и способы их устранения		2	
	105-106	7-8	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.		2	
	107-108	9-10	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2	
	109-110	11-12	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2	
	111-112	13-14	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2	
	113-114	15-16	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		2	
			Практические занятия		**14**	
	115-116	1-2	Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2	
	117-118	3-4	Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		2	
	119-120	5-6	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		2	
	121-122	7-8	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий		2	
	123-124	9-10	Приготовление, оформление праздничного хлеба		2	
	125-126	11-12	Приготовление, оформление региональных сдобных хлебобулочных изделий		2	
	127-128	13-14	Приготовление, оформление авторских сдобных хлебобулочных изделий и		2	

			праздничного хлеба		
			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела	**3**	
			1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	3	
			ИТОГО за 7 семестр	**82/ 79/39+40/3**	
			8 семестр	40/38(19+19)/2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**Содержание** Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	**Уровень освоения** **2,3**	**10/10/-**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-07, 09-11
			Теоретические занятия	**10**	
	129	1	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	1	
	130-131	2-3	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	132-133	4-5	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного для сложных мучных	2	

			кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	134	6	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	1	
	135-136	7-8	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	137	9	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	1	
	138	10	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1	
			Практические занятия	**10**	
	139	1	Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий	1	
	140-141	2-3	Расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	2	
	142	4	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	
	143-144	5-6	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий, из медового полуфабриката	2	
	145	7	Оформление сложных мучных кондитерских изделий, из медового полуфабриката	1	
	146	8	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий, из бисквитного полуфабриката	1	
	147	9	Оформление сложных мучных кондитерских изделий, из бисквитного полуфабриката	1	
	148	10	Осуществление бракеража готовой продукции	1	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента			**Содержание** Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных и праздничных тортов. Техники и варианты оформления мелкоштучных пирожных и праздничных тортов. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	**Уровень освоения** **2,3**	**9/9/2**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-07, 09-11
			Теоретические занятия		**9**	
	149-150	1-2	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.		2	

	151	3	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	1	
	152	4	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	1	
	153	5	Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	1	
	154	6	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных и праздничных тортов.	1	
	155	7	Техники и варианты оформления мелкоштучных пирожных и праздничных тортов. Оценка качества. Условия и сроки хранения	1	
	156	8	Способы подачи праздничных тортов, пирожных.		
	157	9	Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1	
			Практические занятия	**9**	
	158	1	Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов	1	
	159	2	Расчет сырья для приготовления мелкоштучных пирожных и праздничных тортов	1	
	160	3	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	
	161	4	Приготовление, оформление пирожных из песочного полуфабриката	1	
	162	5	Приготовление, оформление пирожных из бисквитного полуфабриката	1	
	163-164	6-7	Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	165	8	Осуществление бракеража готовой продукции	1	
	166	9	Зачёт	1	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела				**2**	
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				2	
			ИТОГО за 8 семестр	**40/38/19+19/2**	
Учебная практика по ПМ.05 **Виды работ:**				**108**	
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.				6	ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09-11
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.				6	
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.				6	
4. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.				42	

5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
6. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
7. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6	
8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
9. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
11. 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.	6	
12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	
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 издели сложного 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. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до	**108**	ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09-11

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	**388=172/166 (82+84)/6**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете «Поварское и кондитерское дело», учебном кондитерском цехе.

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима;

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, наличие контент-фильтров, наличие специализированных и профильных программных приложений обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; акустическая система, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-дидактические средства: Макеты готовой продукции; Таблицы, схемы, технологические карты; Электронные презентации: «Подготовка сырья к кондитерскому производству», «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Сдобное пресное тесто изделия из него», «Песочное тесто изделия из него», «Вафельное тесто изделия из него», «Бисквитное тесто изделия из него», «Пряничное тесто изделия из него», «Заварное тесто изделия из него», «Слоёное тесто изделия из него». «Ассортимент пирожных », «Ассортимент тортов»,

Методические рекомендации по практическим работам; Инструкции по охране труда;

Методические рекомендации по подготовке к дифференцированному зачёту; Методические рекомендации по подготовке к квалификационному экзамену; Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов (подготовка конспекта, работа с таблицами, работа с учебником и дополнительной литературой, подготовка презентации, подготовка реферата, работа с документами, решение практических задач, исследование конкретной темы)

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер, льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп,

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование: тестомес, взбивальная машина, миксер, куттер, мясорубка

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста, жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница, гриль – саламандра; микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, производственный стол с ящиками, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),

набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные,скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые, силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов (деревянные), темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка.

Расходные материалы:

бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. 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.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

14. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.

15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

17. 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.

Основные электронные издания

1. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147255 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
23. 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 2003 г. № 98.
24. 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»].
25. 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.
26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
28. 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.
29. 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.
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
31. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
32. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы модуля предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы профессионального модуляпредусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа модуля обеспечивается учебно-методической документацией.

Реализация программы модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде

экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 5. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследовании.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем создаются контрольно-оценочные средства (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица).

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Профессиональные компетенции	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с	**Текущий контроль:** фронтальная проверка знаний; наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; **Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов

	инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	производственной практикам
2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК **5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 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 сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	

	– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов); • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	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, 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).	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 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

		информации в контексте профессиональной деятельности	поиска	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	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 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации 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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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 профессио-нальные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессио-нальной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие про-фессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительн ые 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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательско й деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

Приложение ПМ.05
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 9 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной практики ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Гребенюк Татьяна Геннадьевна - преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7
4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	11
6. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

• Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения учебной практики должен приобрести **практический опыт:**

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

1.3. Учебная практика проводится в учебном кулинарном и кондитерском цехе.
В период прохождения практики студенты ведут дневник учебной практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ. Итогом учебной практики является дифференцированный зачёт в виде практической работы.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» **по специальности** 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» **в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД2	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к

	реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Кол-во часов по темам	Уровень освоения
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Тема 1.1.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оформление заявки на продукты. Оформление заявки на расходные материалы	**6**	**2,3**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий, пресного сдобного теста и изделий из него	Замес и брожение теста. Разделка теста. Оформление готовой продукции. Расстойка теста. Использовать различные технологии оформления теста. Выпечка изделия. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	**2,3**
Тема2.2. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Замес бисквитного теста основным (с подогревом) и холодным (буше) способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Выпекание п/ф. охлаждение и выстаивание п/ф. Подготовка п/ф к отделке. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	**2,3**
Тема2.3. Приготовление песочного теста и изделий из него	Приготовление песочного теста машинным или ручным способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из песочного теста. Выпекание песочного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	**2,3**
Тема 2.4. Приготовление	Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление крема. Заполнение	12	**2,3**

заварного, слоеного теста и изделий из него	полуфабриката кремом. Глазирование помадкой. Отделка. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 2.5. Приготовление пряничного теста и изделий из него	Приготовление пряничного теста двумя способами: сырцовым и заварным способами). Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из пряничного теста. Выпекание пряничного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	**2,3**
Тема 2.6. Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального и вафельного теста и изделия из него	Приготовление миндального теста двумя способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из миндального теста. Выпекание миндального п/ф. Использование различных технологий оформления миндального п/ф. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	**2,3**
Тема 2.7. Приготовление изделий из сахарного теста, теста «тюлип» и «бриошь»	Приготовления теста «тюлип», «бриошь», сахарного; температурный режим выпечки. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	**2,3**
Тема 2.8. Приготовление капкейков и маффинов с кремом, кексов на дрожжах	Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление капкейков и маффинов. Оформление. Оценка качества готовых изделий. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	**2,3**
Тема 2.9. Приготовление крошковых полуфабрикатов и изделий из него	Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	**2,3**
Тема 2.10. Приготовление авторских, брендовых изделий в том числе праздничных тортов	Приготовление тестового полуфабриката. Приготовление сиропа. Приготовление крема. Подготовка тестового полуфабриката. Пропитка сиропом. Взвешивание крема и склеивание пластов. Оформление. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	**2,3**
Дифференцированный зачет (практическая работа)		6	**3**

Всего	108	

4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного и кондитерского цеха, который оснащён оборудованием и имеет 14 рабочих мест.

1. Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:
- производственные столы
- электрические плиты
- пароконвектомат
- Универсальный привод со сменными механизмами
- холодильник
- шкаф шоковой заморозки
- шкафы для посуды
- кухонные комбайны
- процессор
- электровафельница
- машина для теперирования шоколада
- лампа для работы с карамелью
- миксер
- фритюрница
- электромясорубка
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронныенастольные
- ванны для мытья посуды
- раковина для мытья рук

2. Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь.
В комплект санитарной одежды входит: колпак, китель, фартук, полотенце.

4. Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:
а) Инструкция № 34 – С «По оказанию первой доврачебной помощи;
б) Инструкция № 28 «По охране труда в учебном кулинарном и кондитерском цехе;
в) Вводный инструктаж, который проводит мастер производственного обучения перед прохождением учебной практики. При проведении вводного инструктажа мастер производственного обучения знакомит обучающихся:
- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж по охране труда № 1.1. перед темой «Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
д) Инструктаж по охране труда № 2.1 перед темой «Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий, пресного сдобного теста и изделий из него»
е) Инструктаж по охране труда № 2.2 перед темой «Приготовление бисквитного теста и изделий из него»
ё) Инструктаж по охране труда № 2.3 перед темой «Приготовление песочного теста и изделий из него»

ж) Инструктаж по охране труда № 2.4 перед темой «Приготовление заварного, слоеного теста и изделий из него»
з) Инструктаж по охране труда № 2.5 перед темой «Приготовление пряничного теста и изделий из него»
и) Инструктаж по охране труда № 2.3 перед темой «Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального и вафельного теста и изделия из него»
к) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт мастер производственного обучения.
При проведении инструктажа мастер подробно знакомит обучающихся:
- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- соблюдение нормы закладки сырья; - соблюдение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении отделочных	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению и хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Органолептическая оценка качества

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдение санитарных норм и правил.	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение санитарных норм и правил.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - соблюдение санитарных норм и правил.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента; - соблюдение санитарных норм и правил.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента Органолептическая оценка качества пирожных и тортов сложного ассортимента
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных; - безопасное использование производственного инвентаря и	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в

категорий потребителей.	технологического оборудования при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдение санитарных норм и правил.	том числе авторских, брендовых, региональных

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.

Приложение ПМ.05
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

СОГЛАСОВАНО
ООО «Мален»
Наименование организации
директор
Должность
_____ Тишко М.В.
Подпись Ф.И.О.
_____
дата
М.П.

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Гребенюк Татьяна Геннадьевна - преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7
4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

• Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения производственной практики должен приобрести **практический опыт:**

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

1.3. Производственная практика проводится в учебном кулинарном и кондитерском цехе, на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студенты ведут дневник производственной практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ. Итогом производственной практики является дифференцированный зачёт в виде практической работы.

Количество часов на освоение программы учебной практики – **108 часов.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» **по специальности** 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» **в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД2	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	2		3	4
ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»			**108**	
Тема 1. Организация рабочего места.	**Содержание**			
	1	Организация рабочего места кондитера	6	3
Тема 2.Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	**Содержание**			
	2	Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий. Приготовление помады основной	6	3
	3	Приготовление карамели и простых украшений из нее.	6	3
	4	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности Приготовление айсинга, украшения из него	6	3
Тема 3. Приготовление кремов	**Содержание**			
	5	Приготовление сливочного и белкового крема. Способы нанесения украшений	6	3
	6	Приготовление заварного крема и кремов на основе молочных продуктов	6	3
Тема 5. Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание учебного материала**			
	7	Приготовление сахарной мастики и украшений из нее	6	3
Тема 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**			
	8	Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление булочек разнообразного ассортимента	6	3
	9	Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление открытых, закрытых и полуоткрытых пирогов	6	3
	10	Приготовление дрожжевого слоеного теста	6	3
	11	Приготовление хлеба и батонов	6	3

Тема 8. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	**Содержание учебного материала**			
	12	Приготовление изделий из пресного и сдобного пресного теста	6	3
	13	Приготовление изделий из пряничного и песочного теста	6	3
	14	Приготовление изделий из бисквитного и заварного теста	6	3
	15	Приготовление изделий из пресного слоеного теста	6	3
Тема 9. Изготовление и оформление пирожных и тортов	**Содержание**			
	16	Приготовление бисквитных и песочных пирожных и тортов	6	3
	17	Приготовление слоеных и заварных пирожных и тортов	6	3
	18	**Дифференцированный зачет**	**6**	3
Всего			**108**	

4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебного кулинарного и кондитерского цеха, который оснащён оборудованием и имеет 14 рабочих мест.
1. Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:
- производственные столы
- электрические плиты
- пароконвектомат
- Универсальный привод со сменными механизмами
- холодильник
- шкаф шоковой заморозки
- шкафы для посуды
- кухонные комбайны
- процессор
- электровафельница
- машина для теперирования шоколада
- лампа для работы с карамелью
- миксер
- фритюрница
- электромясорубка
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронныенастольные
- ванны для мытья посуды
- раковина для мытья рук

2. Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь.
В комплект санитарной одежды входит: колпак, китель, фартук, полотенце.
4. Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:
а) Инструкция № 34 – С «По оказанию первой доврачебной помощи;
б) Инструкция № 28 «По охране труда в учебном кулинарном и кондитерском цехе;
в) Вводный инструктаж, который проводит мастер производственного обучения перед прохождением учебной практики. При проведении вводного инструктажа мастер производственного обучения знакомит обучающихся:
- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж по охране труда № 1.1. перед темой «Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
д) Инструктаж по охране труда № 2.1 перед темой «Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий, пресного сдобного теста и изделий из него»
е) Инструктаж по охране труда № 2.2 перед темой «Приготовление бисквитного теста и изделий из него»
ё) Инструктаж по охране труда № 2.3 перед темой «Приготовление песочного теста и изделий из него»
ж) Инструктаж по охране труда № 2.4 перед темой «Приготовление заварного, слоеного теста и изделий из него»
з) Инструктаж по охране труда № 2.5 перед темой «Приготовление пряничного теста и изделий из него»

и) Инструктаж по охране труда № 2.3 перед темой «Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального и вафельного теста и изделия из него»
к) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт мастер производственного обучения.
При проведении инструктажа мастер подробно знакомит обучающихся:
- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- соблюдение нормы закладки сырья; - соблюдение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению и хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Органолептическая оценка качества отделочных полуфабрикатов для

	- соблюдение санитарных норм и правил.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение санитарных норм и правил.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - соблюдение санитарных норм и правил.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента; - соблюдение санитарных норм и правил.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента Органолептическая оценка качества пирожных и тортов сложного ассортимента
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении хлебобулочных, мучных	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных

	кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдение санитарных норм и правил.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.

Приложение ПМ.6
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В. Минзарипова
14 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.6 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

СОГЛАСОВАНО
ООО, Маяк
Наименование организации
директор
Должность
Подпись Ф.И.О.
дата

М.П.

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с содержанием профессионального модуля ПМ 6. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Боева Н.А., преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель - освоение вида профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

разработки различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
организовывать документооборот.

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
основные перспективы развития отрасли;
современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
классификацию организаций питания;
структуру организации питания;
принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
виды, формы и методы мотивации персонала;
способы и формы инструктирования персонала;
методы контроля возможных хищений запасов;
основные производственные показатели подразделения организации питания;
правила первичного документооборота, учета и отчетности;
формы документов, порядок их заполнения;
программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
правила составления калькуляции стоимости;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
процедуры и правила инвентаризации запасов.

Формируемые компетенции	**Название раздела**		
	Действия (дескрипторы)	**Умения**	**Знания**
Раздел модуля 1. Управление текущей деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню Ведение	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню; разрабатывать, презентовать различные виды меню с	нормативных правовых актов в области организации питания различных категорий потребителей; основных перспектив развития индустрии питания;

видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню. Презентация нового меню. Совершенствование ассортимента и меню	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции	современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей; классификации организаций питания; структуры организаций питания; принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способов ее реализации; правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм и методов обслуживания; правил организации работы, функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий производственных работников организации питания; методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; видов, форм и методов мотивации персонала; методов контроля возможных хищений запасов; основных производственных показателей подразделения организации питания; правил первичного документооборота, учета и отчетности; форм документов, порядка их заполнения; программного обеспечения управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правил составления калькуляции стоимости;
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Координация с другими подразделениями, службами.	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Оценка обеспеченности ресурсами. Заказ и получение продуктов, материалов на кухню/кондитерский цех ресторана. Контроль	взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;	

	хранения и обеспечение сохранности запасов. Проведение инвентаризации запасов.	определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедур и правил инвентаризации запасов

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	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, 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).	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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	Планирование информационного поиска из широкого набора источников,	Определять задачи поиска информации Определять необходимые	Номенклатура информационных источников применяемых в

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Основы антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации 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 профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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

ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Использовать знания по финансовой грамотности, Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
Раздел модуля 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала Контроль качества выполнения работ Организация текущей деятельности	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать,	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий

		контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	подчиненного персонала; методы контроля и оценки качества работ исполнителей; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей Инструктирование, обучение на рабочем месте Анализ, оценка результатов обучения	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и социальный

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	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, 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).	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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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 04. Работать в коллективе и команде,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с	Психология коллектива Психология личности

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Планирование профессиональной деятельность	коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации 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 профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться	Применение в профессиональной	Понимать общий смысл четко	правила построения простых и сложных

профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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	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.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 6. «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Учебная нагрузка во взаимодействии обучающихся с преподавателем			Самостоятельная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего/ ауд, часов	в т.ч. лаб. работы и практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1- 6.5 ОК.01-11	Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	130	**125**/62	63	12				
ПК 6.1-6.5 ОК.01-11	Производственная практика, часов	108				5			108
	Всего:	**238**	**125**	**63**	12				**108**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ 6. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Наименование разделов, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ п/п	№ по темам	Содержание учебного материала, практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4	6	5	
			5 семестр			
Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				**107/3**		
МДК. 6.1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала						
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания			**Содержание учебного материала.** Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Классификация предприятий общественного питания и общие требования). Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.	**6/6/-**		ПК 6.1-6.3 ОК 01,02,04-07,09-11
			Теоретические занятия	**6**		

	1.		Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.	1	1	
	2.		Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	1	1	
	3.		Классификация предприятий общественного питания и общие требования)	1	1	
	4.		Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.			
	5.		Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	1	1	
	6.		Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	1	1	
			Тематика практических занятий	**6**		
	7. 8.	1-2	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом	2	2	
	9. 10.	3-4	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции доготовочных	2	2	
	11. 12.	5-6	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции комбинированных	2	2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню		**Содержание учебного материала.** Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. Последовательность расположения блюд в меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и	**12/12/-**		ПК 6.1-6.3 ОК 01,02,04-07,09-11

		уровнем обслуживания. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Составление описаний блюд для меню. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям). Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.				
			Теоретические занятия	**12**		
	13.		Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.	1	1	
	14.		Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа.	1	1	
	15.		Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	1	
	16.		Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций.	1	1	
	17.		Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	1	1	
	18.		Последовательность расположения блюд в меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	1	1	
	19.		Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.	1	1	
	20.		Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню.	1	1	
	21.		Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в	1	1	

			выборе блюд в меню.			
	22.		Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента	1	1	
	23.		Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.	1	1	
	24.		Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа.	1	1	
			Тематика практических занятий	**12**		
	25. 26.	7-8	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	2	
	27. 28.	9-10	Составление описаний блюд для меню.	2	2	
	29. 30.	11-12	Расчет энергетической ценности блюд в меню.	2	2	
	31. 32.	13-14	Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	2	
	33. 34.	15-16	Расчет энергетической ценности блюд в меню.	2	2	
	35. 36.	17-18	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.	2	2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		**Содержание учебного материала.** Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Заполнение товарно-транспортной накладной. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. Расчет расхода товарных запасов	**8/8/2**		ПК 6.1-6.3 ОК 01,02,04-07,09-11

			Теоретические занятия	**8**		
	37.		Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий.	1	1	
	38.		Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	1	1	
	39.		Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.	1	1	
	40.		Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	1	1	
	41.		Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	1	1	
	42.		Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	1	1	
	43.		Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения.	1	1	
	44.		Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.	1	1	
			Тематика практических занятий	**8**		
	45. 46.	19-20	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	2	
	47. 48.	21-22	Расчет расхода товарных запасов	2	2	
	49. 50.	23-24	Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	2	
	51. 52.	25-26	Заполнение товарно-транспортной накладной.	2	2	
			Самостоятельная работа	**2**	3	
			Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.	1		
			Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.	1		
			Итого за 6 семестр	**26/26/2**		
			7 семестр			

Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания		**Содержание учебного материала.** Категории производственного персонала организации питания. Общие требования к производственному персоналу организации питания. Организация деятельности персонала. Делегирование полномочий. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь». Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник		**9/8/-**		ПК 6.1-6.3 ОК 01,02,04-07,09-11
			Теоретические занятия	**9**		
	53.		Категории производственного персонала организации питания.	1	1	
	54.		Общие требования к производственному персоналу организации питания.	1	1	
	55.		Организация деятельности персонала. Делегирование полномочий.	1	1	
	56.		Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	1	1	
	57.		Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее	1	1	

			подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.			
	58.		Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	1	1	
	59.		Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.	1	1	
	60.		Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	1	1	
	61.		Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.	1	1	
			Тематика практических занятий	**8**		
	62.	27	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	1	2	
	63.	28	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	1	2	
	64. . 65. .	29-30	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	2	
	66.	31	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	1	2	
	67.	32	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	1	2	
	68.	33	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	1	2	
	69.	34	Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	1	2	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала			**Содержание учебного материала.** Принципы и виды планирования работы. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Нормирование труда в	**6/6/-**		ПК. 6.1-6.3 ОК.01, 02, 04-07, 09-11

			организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Планирование производственного задания (программы). Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда			
			Теоретические занятия	**6**		
	70		Принципы и виды планирования работы. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей	1	1	
	71		Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012	1	1	
	72		Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	1	1	
	73		Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.	1	1	
	74		Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	1	1	
	75		Виды, правила составления графиков работы.	1	1	
			Тематика практических занятий	**6**		
	76-77	35-36	Планирование производственного задания (программы)	2	2	
	78-79	37-38	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	2	
	80-81	39-40	Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2	2	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и			**Содержание учебного материала.** Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производительность труда, факторы роста. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	**7/15/-**		ПК. 6.1-6.3 ОК.01, 02, 04-07, 09-11

порядок их заполнения			Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Расчет основных производственных показателей Расчет товарооборота. Оформление товарного отчета. Расчет производительности труда. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. Разработка нормативно-технологической документации. Оформление документов: дневного заборного листа. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников			
			Теоретические занятия	**7**		
	82		Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	1	1	
	83		Производительность труда, факторы роста.	1	1	
	84		Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	1	1	
	85		Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	1	1	
	86		Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	1	1	
	87		Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	1	1	
	88		Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	1	1	
			Тематика практических занятий	**15**		

	89-90	41-42	Расчет основных производственных показателей	2	2	
	91-92	43-44	Расчет товарооборота	2	2	
	93	45	Оформление товарного отчета	1	2	
	94-95	46-47	Расчет производительности труда	2	2	
	96-97	48-49	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	2	
	98-99	50-51	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2	2	
	100-101	52-53	Оформление документов: дневного заборного листа	2	2	
	102-103	54-55	Разработка нормативно-технологической документации	2	2	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями			**Содержание учебного материала.** Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	**2/2/1**		ПК 6.1-6.3 ОК 01,02,04-07,09-11
			Теоретические занятия	**2**		
	104		Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	1	1	
	105		Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.	1	1	
			Тематика практических занятий	**2**		
	106-107	56-57	Координация деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	2	
			Самостоятельная работа	**1**	3	
			Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).	1		
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности						

подчиненного персонала						
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала						
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			**Содержание учебного материала.** Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: потребления на месте отпуска на вынос по заказам потребителей, вне организации питания; Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.	**8/-/-**		ПК 6.1-6.3 ОК 01,02,04-07,09-11
			Теоретические занятия	**8**		ПК 6.1-6.3
	108		Организация процессов производства и подготовки к реализации	1	1	

			кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания.			ОК 01,02,04 -07,09-11
	109		Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: потребления на месте отпуска на вынос по заказам потребителей, вне организации питания;	1	1	
	110		Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.	1	1	
	111		Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	1	1	
	112		Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	1	1	
	113		Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.	1	1	
	114		Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи	1	1	
	115		Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.	1	1	
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни,			**Содержание** Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	**4/6/2**		ПК 6.1-6.3 ОК 01,02,04 -07,09-11

кондитерского цеха			Разработать план тренинга по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Разработка инструкций, регламентов Разработка оценочных заданий.			
			Теоретические занятия	**4**		
	116		Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.	1	1	
	117		Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	1	1	
	118		Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	1	1	
	119		Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	1	1	
			Тематика учебных занятий	**6**		
	120-121	58-59	Разработать план тренинга по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2	2	
	122-123	60-61	Разработка инструкций, регламентов	2	2	
	124	62	Разработка оценочных заданий.	1	2	
	125	63	Зачет	1	2	
			Самостоятельная работа	**2**	3	
			1.Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 2. Разработка инструкций по выбору обучающегося	2		
			Итого за 7 семестр	**36/37/3**		
			Итого за весь курс	**62/63/5**		

Курсовой проект (работа) (если предусмотрено) **Примерная тематика курсовых проектов (работ):** 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).	***24***

6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности) 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам	***12***

9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения	***8***
Производственная практика	
Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**54**
1. Ознакомление с Уставом организации питания.	6
2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	6
3. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	6
4. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	6
5. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	6
6. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	6
7. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	6
8. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.	6
9. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.	6
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**54**

10. Разработка различных видов меню	6
11. Оценка качества готовой продукции.	6
12. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	6
13. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	6
14. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	6
15. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	6
16. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	6
17. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	6
18. Дифференцированный зачет	6
Всего	**108**

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете «Поварское и кондитерское дело», учебном кулинарном цехе.

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины.

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Оборудование Учебной кухни ресторана (учебный кулинарный цех):

Наименование оборудования
Весоизмерительное оборудование:
Весы настольные электронные
Тепловое оборудование:
Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося
Фритюрница
Электрогриль (жарочная поверхность)
Плита wok
Гриль саламандр
Электроблинница
Электромармиты
Кофемашина с капучинатором
Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
Электромармит
Холодильное оборудование:
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Гранитор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой
Механическое оборудование:
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
Машина для вакуумной упаковки
Овоскоп
Нитраттестер
Оборудование для мойки посуды:
Машина посудомоечная
Вспомогательное оборудование:
Стол производственный с моечной ванной
Стеллаж передвижной
Моечная ванна двухсекционная

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики в организации питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых нормативных правовых документов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2015 года);
4. 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].
   Режим доступа: http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. 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.
12. 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.
13. 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 2003 г. № 98.
    http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. 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.

15. 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/
16. 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/
17. 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.
18. 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.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сост. Л.Е. Голунова. – 8+е изд. – СПб: Профикс, 2006. – 688 с.
23. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. – Ч. 5 / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
24. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
25. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
26. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
27. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2012. – 254 с.
28. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
29. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464 с.
30. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С И. Главчева, Е.И. Коваленко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2015.- 404с.
31. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с.

32. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2012. – 256 с.
33. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
34. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2012. – 247 с.
35. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова.- М. Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2011.- 176 с.
36. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2013. – 352 с.
37. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Академия, 2010. – 432 с.

Интернет – источники

http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html
http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
http://www.creative-chef.ru/
http://www.gastromag.ru/
http://www.horeca.ru/
http://novikovgroup.ru/
http://www.cafemumu.ru/
http:// www. Management-Portal.ru
http:// www. Economi.gov.ru
http:// www. Minfin.ru
http://www.aup.ru/books/m21/
http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 6. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ всех общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, Учебного кондитерского цеха, оснащенных современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При

реализации программы модуля предусматривается производственная (по профилю специальности) практика.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией.

Реализация программы модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов как на теоретических, так и на практических занятиях, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике, а также при выполнении заданий по курсовому проектированию.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
ПК 6.1.-6.3	***Знания:*** нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;	***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.* ***Итоговый контроль***	*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 терминологи* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов		
	Умения: оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ……* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*	*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.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*
	Иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и		

	адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ***Действия:*** текущее планирование деятельности подчиненного персонала. расчет основных производственных показателей. координация с другими подразделениями, службами. проверка уровня обеспеченности ресурсами. заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана. контроль хранения запасов. обеспечение сохранности запасов. проведение инвентаризации запасов. поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню. презентация нового меню. совершенствование ассортимента и меню	***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
Раздел модуля 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.4-6.5	***Знания:*** нормативные правовые акты в области	***Текущий контроль при проведении:***	*Полнота ответов, точность*

	организации питания различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы контроля и оценки качества работ исполнителей; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;	*-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***	*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* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*
	Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *презентаций, ……*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*

	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; ***Иметь практический опыт в:*** организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте. ***Действия:*** планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроль качества выполнения работ организация текущей деятельности планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей инструктирование, обучение на рабочем месте анализ, оценка результатов обучения	*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация**:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль**:* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

Приложение ПМ.05
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 9 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной практики ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Гребенюк Татьяна Геннадьевна - преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7
4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	11
6. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

• Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения учебной практики должен приобрести **практический опыт:**

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

1.3. Учебная практика проводится в учебном кулинарном и кондитерском цехе.
В период прохождения практики студенты ведут дневник учебной практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ. Итогом учебной практики является дифференцированный зачёт в виде практической работы.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» **по специальности** 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» **в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД2	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к

	реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Кол-во часов по темам	Уровень освоения
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Тема 1.1.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оформление заявки на продукты. Оформление заявки на расходные материалы	**6**	**2,3**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий, пресного сдобного теста и изделий из него	Замес и брожение теста. Разделка теста. Оформление готовой продукции. Расстойка теста. Использовать различные технологии оформления теста. Выпечка изделия. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	**2,3**
Тема2.2. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Замес бисквитного теста основным (с подогревом) и холодным (буше) способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Выпекание п/ф. охлаждение и выстаивание п/ф. Подготовка п/ф к отделке. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	**2,3**
Тема2.3. Приготовление песочного теста и изделий из него	Приготовление песочного теста машинным или ручным способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из песочного теста. Выпекание песочного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	**2,3**
Тема 2.4. Приготовление	Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление крема. Заполнение	12	**2,3**

заварного, слоеного теста и изделий из него	полуфабриката кремом. Глазирование помадкой. Отделка. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 2.5. Приготовление пряничного теста и изделий из него	Приготовление пряничного теста двумя способами: сырцовым и заварным способами). Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из пряничного теста. Выпекание пряничного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	**2,3**
Тема 2.6. Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального и вафельного теста и изделия из него	Приготовление миндального теста двумя способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из миндального теста. Выпекание миндального п/ф. Использование различных технологий оформления миндального п/ф. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	**2,3**
Тема 2.7. Приготовление изделий из сахарного теста, теста «тюлип» и «бриошь»	Приготовления теста «тюлип», «бриошь», сахарного; температурный режим выпечки. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	**2,3**
Тема 2.8. Приготовление капкейков и маффинов с кремом, кексов на дрожжах	Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление капкейков и маффинов. Оформление. Оценка качества готовых изделий. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	**2,3**
Тема 2.9. Приготовление крошковых полуфабрикатов и изделий из него	Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	**2,3**
Тема 2.10. Приготовление авторских, брендовых изделий в том числе праздничных тортов	Приготовление тестового полуфабриката. Приготовление сиропа. Приготовление крема. Подготовка тестового полуфабриката. Пропитка сиропом. Взвешивание крема и склеивание пластов. Оформление. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	**2,3**
Дифференцированный зачет (практическая работа)		6	**3**

Всего	108	

4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного и кондитерского цеха, который оснащён оборудованием и имеет 14 рабочих мест.

1. Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:
- производственные столы
- электрические плиты
- пароконвектомат
- Универсальный привод со сменными механизмами
- холодильник
- шкаф шоковой заморозки
- шкафы для посуды
- кухонные комбайны
- процессор
- электровафельница
- машина для теперирования шоколада
- лампа для работы с карамелью
- миксер
- фритюрница
- электромясорубка
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронныенастольные
- ванны для мытья посуды
- раковина для мытья рук

2. Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь.
В комплект санитарной одежды входит: колпак, китель, фартук, полотенце.

4. Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:
а) Инструкция № 34 – С «По оказанию первой доврачебной помощи;
б) Инструкция № 28 «По охране труда в учебном кулинарном и кондитерском цехе;
в) Вводный инструктаж, который проводит мастер производственного обучения перед прохождением учебной практики. При проведении вводного инструктажа мастер производственного обучения знакомит обучающихся:
- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж по охране труда № 1.1. перед темой «Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
д) Инструктаж по охране труда № 2.1 перед темой «Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий, пресного сдобного теста и изделий из него»
е) Инструктаж по охране труда № 2.2 перед темой «Приготовление бисквитного теста и изделий из него»
ё) Инструктаж по охране труда № 2.3 перед темой «Приготовление песочного теста и изделий из него»

ж) Инструктаж по охране труда № 2.4 перед темой «Приготовление заварного, слоеного теста и изделий из него»
з) Инструктаж по охране труда № 2.5 перед темой «Приготовление пряничного теста и изделий из него»
и) Инструктаж по охране труда № 2.3 перед темой «Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального и вафельного теста и изделия из него»
к) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт мастер производственного обучения.
При проведении инструктажа мастер подробно знакомит обучающихся:
- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- соблюдение нормы закладки сырья; - соблюдение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении отделочных	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению и хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Органолептическая оценка качества

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдение санитарных норм и правил.	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение санитарных норм и правил.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - соблюдение санитарных норм и правил.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента; - соблюдение санитарных норм и правил.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента Органолептическая оценка качества пирожных и тортов сложного ассортимента
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных; - безопасное использование производственного инвентаря и	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в

категорий потребителей.	технологического оборудования при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдение санитарных норм и правил.	том числе авторских, брендовых, региональных

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике.

Приложение ПМ.06
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В.Минзарипова
14 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

СОГЛАСОВАНО
ООО "Маяк"
Наименование организации
директор
Должность
Минно М.В.
Подпись Ф.И.О.
_____
дата
М.П.

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 9 января 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Программа производственной практики разработана в соответствии с содержанием профессионального модуля ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Боева Н.А., преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4.УСЛОВИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
6. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ	10
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Организация работы структурного подразделения», соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести

практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

умения:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- заполнять график выхода на работу;
- составлять план-меню;
- составлять меню предприятия общественного питания;
- заполнять накладную на отпуск товаров;
- составлять отчет о движении продуктов на производстве;
- заполнять журнал бракеража готовой продукции;
- составлять технико-технологическую карту;

1.3. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания Североуральского городского округа. В период прохождения практики студенты ведут дневники производственной практики, в которых ежедневно фиксируют виды выполненных работ.

Итогом производственной практики является дифференцированный зачёт в форме защиты отчёта по производственной практике, который оценивается руководителем производственной практики.

Количество часов на освоение программы производственной практики – **108 часов.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами профессиональной деятельности «Организация работы структурного подразделения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов, видов работ	Содержание производственной практики		Количество часов	Уровень усвоения
Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	№ п/п	Инструктаж по охране труда. Планирование работы структурных подразделений. Оформление документации. Составление графика выхода на работу. Составление табеля учета рабочего времени. Участие в приемке продуктов и выдаче продуктов на производство. Оформление документации. Участие в составлении плана-меню и меню предприятия общественного питания. Расчет выхода сырья и готовой продукции предприятия общественного питания. Оформление документации. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Участие в составлении отчета о движении продуктов на производстве. Участие в проведении бракеража готовой продукции на предприятии общественного питания, оформление документации. Составление технологических карт на ассортимент блюд предприятия общественного питания. Составление технико-технологических карт на ассортимент блюд предприятия общественного питания	**108**	**3**
Виды работ	1	Планирование работы структурных подразделений. Оформление документации	6	3
	2	Составление графика выхода на работу	6	3
	3	Составление табеля учета рабочего времени	6	3
	4	Участие в приемке продуктов и выдаче продуктов на производство. Оформление документации	6	3
	5	Участие в составлении плана-меню и меню предприятия общественного питания	6	3
	6	Расчет выхода сырья и готовой продукции предприятия общественного питания. Оформление документации	**7**	3
	7	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	7	3
	8	Участие в составлении отчета о движении продуктов на производстве	**7**	3

	9	Участие в проведении бракеража готовой продукции на предприятии общественного питания, оформление документации	7	3
	10	Составление технологических карт на ассортимент блюд предприятия общественного питания	7	3
	11	Составление технико-технологических карт на ассортимент блюд предприятия общественного питания	7	3
		Итого	**108**	
		Дифференцированный зачет в форме защиты отчета по производственной практике		

4. УСЛОВИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. Средства обеспечения прохождения производственной практики на предприятиях общественного питания:
- схема предприятия общественного питания;
- должностные инструкции;
- графики выхода на работу;
- табель учета рабочего времени;
- бланки документов, действующих на предприятиях общественного питания;
- инструкции, правила;
- технологические карты;
- технико-технологические карты.

2. Прохождение обучающимися перед производственной практикой медицинского осмотра в соответствии с приказом от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н

3. Подготовка обучающимися двух комплектов санитарной одежды и сменной обуви. В комплект санитарной одежды входит: колпак, халат или костюм, фартук, индивидуальное полотенце.

4. Перед прохождением производственной практики обучающиеся проходят инструктажи:
- инструктаж по охране труда, пожарной безопасности перед выходом на производственную практику на предприятия общественного питания;
- инструктаж № 1 «Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности для предприятий общественного питания»;
- инструктаж № 2 «Инструктаж по охране труда на рабочем месте предприятия общественного питания»;
- инструктаж № 3 «Инструктаж по охране труда при смене вида деятельности».

5. На предприятиях общественного питания обучающиеся перед началом производственной практики проходят вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности и расписываются о прохождении инструктажа в специальных журналах. Затем обучающиеся проходят инструктажи по охране труда и пожарной безопасности перед работой на рабочих местах, смене вида деятельности и расписываются о прохождении инструктажей в специальном журнале.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- планировать основные показатели производства совместно с заведующим производством, шеф-поваром	Текущий контроль в форме: • проверки нахождения обучающихся на производственной практике; • проверки записей обучающимися выполнения программы производственной практики и оценок наставников в дневниках производственной практики. Промежуточная аттестация в форме: • дифференцированного зачета по производственной практике
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- планировать совместно с заведующим производством, шеф-поваром, поваром-бригадиром выполнение работ поварами	Текущий контроль в форме: • проверки нахождения обучающихся на производственной практике; • проверки записей обучающимися выполнения программы производственной практики и оценок наставников в дневниках производственной практики. Промежуточная аттестация в форме: • дифференцированного зачета по производственной практике
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- организовывать работу поваров: выдавать производственные задания	Текущий контроль в форме: • проверки нахождения обучающихся на производственной практике; • проверки записей обучающимися выполнения программы производственной практики и оценок наставников в дневниках производственной практики. Промежуточная аттестация в форме: • дифференцированного зачета по производственной практике
ПК 6.4.	- в течение смены	Текущий контроль

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	контролировать ход выполнения производственных заданий с оценкой результатов работы	в форме: • проверки нахождения обучающихся на производственной практике; • проверки записей обучающимися выполнения программы производственной практики и оценок наставников в дневниках производственной практики. Промежуточная аттестация в форме: • дифференцированного зачета по производственной практике
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Текущий контроль в форме: • проверки нахождения обучающихся на производственной практике; • проверки записей обучающимися выполнения программы производственной практики и оценок наставников в дневниках производственной практики. Промежуточная аттестация в форме: • дифференцированного зачета по производственной практике

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на производственной практике
ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их	Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на производственной практике

эффективности и качества		
ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся производственной практике
ОК 4 .Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на производственной практике

Приложение ПМ.7
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
14.03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.7 «ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ. ПРОФЕССИЯ «ПОВАР»»

СОГЛАСОВАНО
ООО «Маск»
Наименование предприятия
директор
должность руководителя
_____ М.В.
подпись, Ф.И.О
_____ 20____ г.

МП

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03. 2022 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с содержанием профессионального модуля ПМ.7. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "повар"» и ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Балаева А.В, преподаватель проф.цикла

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	45
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	52
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.
Профессия "повар"

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель - освоение вида деятельности: «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "Повар"» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК.7.1 Организация и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК.7.2Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 7.1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 7.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 7.1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 7.2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 7.2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 7.2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 7.2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 7.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 7.2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 7.3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 7.3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 7.3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 7.3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 7.3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь 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; приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты;

	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), 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; 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; своевременно оформлять заявку на склад; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Спецификация компетенций

Формируемые компетенции	**Название раздела**		
	Действия (дескрипторы)	**Умения**	**Знания**
ПК 7.1 Организация процесса и процесс обработки овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов	Проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы Контроль и ведение процесса обработки…… Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованног о сырья, пищевых продуктов	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов - выбирать и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - обработки овощей и грибов в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты - Взвешивать, отмеривать рыбы сырье в соответствии с рецептурой. - Заменять рыбы сырье в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией - Использовать региональные, сезонные продукты. - Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки рыбы. - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); требования к личной гигиене персонала; -методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос - Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.

ПК.7.2 Организация процесса и процесс обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов.	Проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы Контроль и ведение процесса обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованног о сырья, пищевых продуктов	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов - выбирает и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - обработки рыбы в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты - Взвешивать, отмеривать рыбы сырье в соответствии с рецептурой. - Заменять рыбы сырье в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией - Использовать региональные, сезонные продукты. - Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки рыбы. - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); требования к личной гигиене персонала; -методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос - Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.
Подготавливать рабочее место, оборудование,	**Раздел 2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.**		
	- Контроль и ведение процесса	- Выбирать в соответствии с технологическими	- Правила выбора основных продуктов и дополнительных

сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 7.1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 7.1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 7.1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	обработки, рыбы, приготовление полуфабрикатов.	требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты - Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. - Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией - Использовать региональные, сезонные продукты. - Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаи мозаменяемости. - Критерии оценки качества сырья. продуктов, используемых для приготовления супов разнообразного ассортимента. - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Технологический цикл приготовления супов разнообразного ассортимента, последовательность технологических операций
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованног о сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, крнтролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов
ПК 7.2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления		Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 7.2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. **ПК 7.2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. **ПК 7.2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. **ПК 7.2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. **ПК 7.2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа. Оптимизировать процессы приготовления Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: - формования п/ф, оформления готовых блюд. Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	региональных, для диетического питания. Технологический цикл приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения Способы презентации готовой продукции Правила сервировки, подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента,
	Раздел 3. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.		
	Организация и ведение процессов обработки мяса, приготовления полуфабрикатов.	Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа. Оптимизировать процессы приготовления Контролировать	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания. Технологический цикл приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. **ПК 7.2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. **ПК 7.2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: - формования п/ф, оформления готовых блюд. Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения Способы презентации готовой продукции Правила сервировки, подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента,
	Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы.		
	Организация и ведение процессов приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы.	Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа. Оптимизировать процессы приготовления Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов	Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа. Оптимизировать процессы приготовления Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Определять степень

		приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: - формования п/ф, оформления готовых блюд. Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: - формования п/ф, оформления готовых блюд. Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуда
Раздел 5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.			
ПК 7.3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 7.3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. **ПК 7.3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и	- Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы - Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных

подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. **ПК 7.3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. **ПК 7.3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. **ПК 7.3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	- Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции	изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.			
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация и ведение процессов обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Процессы, формирующие качество горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного

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		ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. Контролировать выход горячих блюд и гарниров, при их порционировании (комплектовании).	ассортимента Условия, сроки хранения. Правила порционирования п/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций

из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.			
Раздел 7. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей.			
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.	Организация и ведение процессов приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей	Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, примененять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий тми разнообразного ассортимента, изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать горячие блюда для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Контролировать, организовывать хранение горячих блюд и гарниров, с учетом требований по безопасности, соблюдением	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Процессы, формирующие качество горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Условия, сроки хранения. Правила порционирования п/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций

		режимов хранения. Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать горячих блюд и гарниров, на вынос и для транспортирования	
Раздел 8. Приготовление простых супов.			
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.	Организация и ведение процессов приготовления простых супов.	Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, примененять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Процессы, формирующие качество горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Условия, сроки хранения. Правила порционирования п/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов	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;	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

	решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	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).	и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	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.

Общие компетенции:	
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Демонстрирует понимание планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Использует знания по финансовой грамотности, демонстрирует понимание планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.7. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "повар"»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа всего, часов	учебная, часов	Производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего теории, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), часов			
1	2	3	4	5	7	9	10
ПК 7.1 ОК.01, 03, 09	Раздел 1. Организация процесса и процесс обработки овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов	41	20	20	1	-	-
ПК 7.2 ОК.01, 03, 09	Раздел 2. Организация процесса и процесс обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов.	17	13	14	1	-	-
ПК 1.1.1.4 ОК.01, 03, 09	Раздел 3. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.	49	24	25	1		
ПК 1.1-1.4, 2.7 ОК.01, 03, 09	Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы.	16	10	6	1		
ПК 3.1-3.6 ОК.01, 03, 09	Раздел 5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	56	27	29	-		
ПК 2.1-2.5 ОК.01, 03, 09	Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	17	9	7	1		
ПК 1.1.-1.4 ОК.01, 03, 09	Раздел 7. Приготовление и оформление	30	14	15	1		

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа всего, часов	учебная, часов	Производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего теории, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), часов			
1	2	3	4	5	7	9	10
	простых блюд и гарниров из овощей.						
ПК 1.1.-1.4, 2.2 ОК.01, 03, 09	Раздел 8. Приготовление простых супов.	21	10	10	1		
1.1.-1.4, 2.1-2.8 3.1.-3.7. ОК.01-11	Учебная и производственная практика	396				180	216
	Всего:	**612**	**104**	**105**	7		
						216	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ.7. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "повар"»

Наименование разделов, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ п/п	№ по темам	Содержание учебного материала, практические занятия (в том числе в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4	5	6	
			2 семестр	**20/20/1**		
МДК. 07.01. Технология приготовления простой кулинарной продукции. Профессия "Повар"						
			Раздел 1. Обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов			
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов.			**Содержание:** Классификация овощей и грибов. Значение кулинарной обработки продуктов. Организация рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей. Характеристика клубнеплодов, сроки хранения. Характеристика корнеплодов, сроки хранения. Организация рабочего места для обработки клубнеплодов. Обработка клубнеплодов. Организация обработки капустных, луковых. Характеристика корнеплодов, сроки хранения. Организация рабочего места для обработки плодовых, салатных, десертных овощей. Организация обработки грибов. Характеристика грибов, сроки хранения. Простые и сложные формы нарезки корнеплодов и клубнеплодов. Организация обработки капустных, луковых овощей. Нарезка овощей. Организация обработки плодовых овощей. Организация обработки салатных и десертных овощей.			ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09
			Теоретические занятия	**4**		
	1.		Классификация овощей и грибов.	1	1	
	2.		Значение кулинарной обработки продуктов. Организация рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей.	1	1	
	3.		Характеристика клубнеплодов, сроки хранения.	1	1	
	4.		Характеристика корнеплодов, сроки хранения.	1		
			Практические занятия	**1**		
	5.		Организация рабочего места для обработки клубнеплодов. Обработка клубнеплодов.	1	2	
			Теоретические занятия	3		
	6.		Организация обработки капустных, луковых. Характеристика корнеплодов, сроки хранения.	1	1	
	7.		Организация рабочего места для обработки плодовых, салатных,	1	1	

			дессертных овощей.			
	8.		Организация обработки грибов. Характеристика грибов, сроки хранения.	1	1	
			Практические занятия	**5**		
	9.		Простые и сложные формы нарезки корнеплодов и клубнеплодов	1	2	
	10.		Организация обработки капустных, луковых овощей. Нарезка овощей.	1	2	
	11.		Организация обработки плодовых овощей.	1	2	
	12.		Организация обработки салатных и десертных овощей.	1	2	
	13.		**Контрольная работа**	1	2	
			Раздел 2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.			
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.			**Содержание:** Значение рыбы в питании человека. Виды рыб, используемых в питании. Пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы, Товароведная характеристика рыбного сырья. Требования к качеству рыбного сырья. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Организация рабочего места для обработки рыбы. Характеристика чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Обработка рыбы. Дефростация рыбы, вымачивание соленой рыбы. Правила и сроки хранения. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Виды полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству обработанной рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания. Характеристика корнеплодов, сроки хранения. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки. Характеристика корнеплодов, сроки хранения. Приготовление рыбных полуфабрикатов для запекания, тушения. Характеристика корнеплодов, сроки хранения. Приготовление рыбного фарша. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Значение морепродуктов в питании человека. Пищевая ценность морепродуктов. Классификация морепродуктов. Товароведная характеристика морепродуктов. Требования к качеству морепродуктов. Организация технологических операций при подготовке и механической обработке рыбного сырья. Организация технологических операций при приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания. Сроки хранения. Организация технологических операций при приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания. Сроки хранения. Организация технологических операций при приготовлении рыбных полуфабрикатов для жарки. Сроки хранения. Организация технологических операций при приготовление рыбных полуфабрикатов для запекания, тушения. Сроки			

			хранения. Рассчитать количество отходов(%),морепродуктов. Организация технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из морепродуктов. Работа со сборником рецептур «Определение количества отходов при обработке рыбы». Организация технологических операций при приготовление рыбных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Сроки хранения.			
			Теоретические занятия:	**13**		
	14.		Значение рыбы в питании человека. Виды рыб, используемых в питании. Пищевая ценность рыбы.	1	1	
	15		Классификация рыбы, Товароведная характеристика рыбного сырья. Требования к качеству рыбного сырья.	1	1	
	16		Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	
	17		Организация рабочего места для обработки рыбы.	1	1	
	18		Характеристика чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Обработка рыбы.	1	1	
	19		Дефростация рыбы, вымачивание соленой рыбы.Правила и сроки хранения.	1	1	
	20		Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	1	1	
	21		Виды полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству обработанной рыбы.	1	1	
	22		Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания. Характеристика корнеплодов, сроки хранения.	1	1	
	23		Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки. Характеристика корнеплодов, сроки хранения.	1	1	
	24		Приготовление рыбных полуфабрикатов для запекания, тушения. Характеристика корнеплодов, сроки хранения.	1	1	
	25		Приготовление рыбного фарша. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1	1	
	26		Значение морепродуктов в питании человека. Пищевая ценность морепродуктов. Классификация морепродуктов. Товароведная характеристика морепродуктов. Требования к качествуморепродуктов.	1	1	
			Практические занятия	**14**		
	27		Организация технологических операций при подготовке и механической обработке рыбного сырья.	1	2	
	28-29		Организация технологических операций при приготовление рыбных	2	2	

			полуфабрикатов для варки, припускания. Сроки хранения.			
	30-31		Организация технологических операций при приготовление рыбных полуфабрикатов для варки,припускания. Сроки хранения.	2	2	
	32-33		Организация технологических операций при приготовлении рыбных полуфабрикатов для жарки. Сроки хранения.	2	2	
	34-35		Организация технологических операций при приготовление рыбных полуфабрикатов для запекания, тушения. Сроки хранения.	2	2	
	36		Организация технологических операций при приготовление рыбных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Сроки хранения.	1	2	
	37		Организация технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из морепродуктов.	1	2	
	38		Работа со сборником рецептур «Определение количества отходов при обработке рыбы».	1	2	
	39		Рассчитать количество отходов(%),морепродуктов.	1	2	
	40		**Контрольная работа**	1	3	
			Самостоятельные работы			
			Повторение конспектов занятий: «Обработка рыбы», «Полуфабрикаты из рыбы»	1	3	
			Итого за 2 семестр	**20/20/1**		
3 семестр						
			Раздел 3. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.			
Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.			**Содержание** Значение мяса в питании человека. Товароведная характеристика мяса.Пищевая ценность мяса. Организация рабочего места для обработки мяса. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Кулинарная разделка и обвалка свиной, бараньей туши. Организация технологической операции при разделки свиной, бараньей туши.Организация технологических операций при разделки говяжьей туши. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных и мелкокусковых (из говядины и свинины) Характеристика полуфабрикатов, кулинарное назначение. Сроки хранения. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее,(из говядины и свинины) Требование к качеству полуфабрикатов из рубленой массы. Сроки хранения. Организация технологических операций при			ПК 1.1.1.4 ОК.01, 03, 09

			приготовлении крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины или свинины. Организация технологических операций при приготовлении рубленой массы из говядины или свинины. Пищевая ценность домашней птицы. Товароведная характеристика. Требования к организации рабочего места для обработки домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы. Организация технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабриката для заправки птицы. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы. Требование к качеству, сроки хранения. Организация технологических операций при приготовлении полуфабриката для заправки различного состава для фарширования птицы. Организация технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из птицы. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов. Организация технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной птицы. Значение субпродуктов в питании человека .Товароведная характеристика субпродуктов. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Обработка субпродуктов. Ассортимент субпродуктов. Организация технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов из котлетной массы. Работа со сборником рецептур, заполнение технологических карт на мясные блюда из говядины. Расчет отходов при тепловой обработке(%),блюд из мяса .			
			Теоретические занятия:	**6**		
	41		Значение мяса в питании человека. Товароведная характеристика мяса. Пищевая ценность мяса.	1	1	
	42		Организация рабочего места для обработки мяса.	1	1	
	43		Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	
	44		Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса.	1	1	
	45		Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши..	1	1	
	46		Кулинарная разделка и обвалка свиной, бараньей туши.	1	1	

			Практические занятия	**3**		
	47		Организация технологических операций при разделки говяжьей туши.	1	2	
	48-49		Организация технологической операции при разделки свиной, бараньей туши.	2	2	
			Теоретические занятия	**4**		
	50		Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных и мелкокусковых (из говядины и свинины) Характеристика полуфабрикатов, кулинарное назначение. Сроки хранения.	1	1	
	51		Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее,(из говядины и свинины) Требование к качеству полуфабрикатов из рубленой массы. Сроки хранения.	1	1	
			Практические занятия	1	1	
	52		Организация технологических операций при приготовлении крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины или свинины.	1	1	
	53		Организация технологических операций при приготовлении рубленой массы из говядины или свинины.	**1**		
			Теоретические занятия		2	
	54		Пищевая ценность домашней птицы. Товароведная характеристика.	1	2	
	55		Требования к организации рабочего места для обработки домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования	1	2	
	56		Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы.	1	2	
			Практические занятия	**2**		
	57-58		Организация технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из птицы.	2	1	
			Теоретические занятия	**2**		
	59		Приготовление полуфабриката для заправки птицы.	1	2	
	60		Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы. Требование к качеству, сроки хранения.	1	2	
			Практические занятия	**6**		
	61-62		Организация технологических операций при приготовлении полуфабриката для заправки различного состава для фарширования птицы.	2	1	
	63-64		Организация технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из птицы. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов.	2	1	

	65-66		Организация технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной птицы.	2	1	
			Теоретические занятия	**3**	1	
	67		Значение субпродуктов в питании человека .Товароведная характеристика субпродуктов. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	1		
	68		Обработка субпродуктов. Ассортимент субпродуктов.	1	2	
			Практические занятия			
	69		Организация технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов из котлетной массы.	1	1	
	70-71		Работа со сборником рецептур, заполнение технологических карт на мясные блюда из говядины.	2	1	
	72		Расчет отходов при тепловой обработке(%),блюд из мяса .	1		
	73		**Контрольная работа**	1	2	
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы.						
Тема 4.1. Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы.			**Содержание** Ассортимент блюд из мяса .Технология приготовления блюда из отварного мяса, жареного мяса, панированными кусками. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления тушёных мясных блюд. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления запеченных мясных блюд. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления блюд из жареного мяса. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления запечённых мясных блюда. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления блюд из жареной сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления блюда из рубленого мяса птицы. Блюда из котлетной массы птицы. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной			ПК 1.1-1.4, 2.7 ОК.01, 03, 09

			массы. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Ассортимент блюд из мяса птицы Технология приготовления блюд из отварной и жареной и запеченной сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления блюда из рубленого мяса птицы. Блюда из котлетной массы птицы. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления блюда из субпродуктов . Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Ассортимент блюд из мяса птицы Технология приготовления блюд из отварной и жареной и запеченной сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления блюд из рубленного мяса. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления блюд и гарниров из птицы. Требования к качеству. Сроки хранения.			
			Теоретические занятия	**3**		
	74		Ассортимент блюд из мяса .Технология приготовления блюда из отварного мяса, жареного мяса, панированными кусками. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	1	
	75		Технология приготовления тушёных мясных блюд. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения	1	1	
	76		Технология приготовления запеченных мясных блюд. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения	1	1	
			Практические занятия	**4**		
	77		Организация приготовления блюд из жареного мяса. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	78		Организация приготовления запечённых мясных блюда. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	79		Организация приготовления блюд из жареной сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	80		Организация приготовления блюда из рубленого мяса птицы. Блюда из котлетной массы птицы. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
			Теоретические занятия	**6**		

	81		Технология приготовления блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	1		
	82		Ассортимент блюд из мяса птицы Технология приготовления блюд из отварной и жареной и запеченной сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Сроки хранения.	1		
	83		Технология приготовления блюда из рубленого мяса птицы. Блюда из котлетной массы птицы. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	1		
	84		Технология приготовления блюда из субпродуктов . Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения	1		
	85		Технология приготовления блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	1		
	86		Ассортимент блюд из мяса птицы Технология приготовления блюд из отварной и жареной и запеченной сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Сроки хранения.	1		
			Практические занятия	**2**		
	87		Организация приготовления блюд из рубленного мяса. Требования к качеству. Сроки хранения.	1		
	88		Организация приготовления блюд и гарниров из птицы. Требования к качеству. Сроки хранения.	1		
			Самостоятельные работы	**1**		
			Повторение конспектов занятий: «Мясной цех»,«Обработка мяса».	**1**	3	
			Итого за 3 семестр			
			4 семестр			
Раздел 5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.						
Тема 5.1 Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов			**Содержание** Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Классификация холодных блюд и закусок. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки для приготовления холодных блюд и закусок и правила их безопасного использования. Подготовка продуктов перед			ПК 3.1-3.6 ОК.01, 03, 09

порциями.			приготовлением холодных блюд и закусок.Виды бутербродов. Технология приготовления открытых простых, сложных бутербродов, особенности оформления, подача. Требования к качеству бутербродов. Сроки хранения. Технология приготовления открытых простых, сложных, открытых и закрытых бутербродов, оформление, подача. Требования к качеству. Сроки хранения.			
			Теоретические занятия	**4**		
	89		Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Классификация холодных блюд и закусок.	1	1	
	90		Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки для приготовления холодных блюд и закусок и правила их безопасного использования	1	1	
	91		Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд и закусок.	1	1	
	92		Виды бутербродов. Технология приготовления открытых простых, сложных бутербродов, особенности оформления, подача. Требования к качеству бутербродов. Сроки хранения.	1	1	
			Практические занятия	**2**		
	93-94		Технология приготовления открытых простых, сложных, открытых и закрытых бутербродов, оформление, подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	2	
Тема 5.2 Технология приготовления и оформление салатов, винегретов.			**Содержание**Значение салатов в питании человека. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов. Классификация салатов из овощей. Ассортимент салатов из свежих и вареных овощей. Правила приготовление салатов. Организация подготовки свежих и вареных овощей, для приготовления салатов. Технология приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей. Требования к качеству. Сроки хранения. Расчет технологических карт на приготовление салатов из свежих овощей: «Витаминный с капустной», салат из капусты и овощей «Красотка».			
			Теоретические занятия	**2**		
	95		Значение салатов в питании человека. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов. Классификация салатов из овощей.	1	1	

	96		Ассортимент салатов из свежих и вареных овощей. Правила приготовление салатов.	1	1	
			Практические занятия	**3**		
	97		Организация подготовки свежих и вареных овощей, для приготовления салатов.	1	2	
	98		Технология приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	99		Расчет технологических карт на приготовление салатов из свежих овощей: «Витаминный с капустной», салат из капусты и овощей «Красотка».	1	2	
Тема 5.3 Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок.			**Содержание** Значение холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов в питании человека. Ассортимент холодных закусок. Технология приготовления холодных блюд из овощей, способы оформления и подачи. Организация подготовки овощей, яиц, грибов. Сроки хранения. Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок из овощей. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд из икры. Ассортимент блюд и закусок из икры овощной. Технология приготовления икры овощной, способы оформления и подачи. Организация приготовления и оформления блюд и закусок из икры овощной, способы оформления и подачи. Приготовление и оформление закусок из яиц и грибов. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд и закусок из яиц. Организация приготовления и оформления блюд и закусок из яиц и грибов. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд и закусок из яиц и грибов. Ассортимент фаршированных овощных блюд. Технология приготовления холодных овощных фаршированных блюд, способы оформления и подачи. Требования к качеству, условия хранения. Организация приготовления и оформления холодных овощных фаршированных блюд. Требования к качеству и условия хранения холодных фаршированных блюд и закусок. Значение холодных блюд и закусок из рыбы в питании человека. Ассортимент блюд и закусок из рыбы. Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок, способы оформления и подачи.Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд и закусок. Ассортимент приготовления блюд и закусок из заливных			

			рыбных блюд, из нерыбного водного сырья. Требования к качеству и условия хранения холодных заливных блюд, из нерыбного водного сырья и закусок. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом, способы оформления и подачи. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд и закусок из рыбы. Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок из заливных и жареных рыбных блюд. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд и закусок. Расчет технико-технологических карт на холодные блюда и закуски. Работа со сборником рецептур, составление технологичиской каты на холодные блюда и закуски. Составление технологических карт на холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья.			
			Теоретические занятия	**2**		
	100		Значение холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов в питании человека. Ассортимент холодных закусок.	1	1	
	101		Технология приготовления холодных блюд из овощей, способы оформления и подачи.	1	1	
			Практические занятия	**2**		
	102		Организация подготовки овощей, яиц, грибов. Сроки хранения.	1	2	
	103		Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок из овощей. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд из икры.	1	2	
			Теоретические занятия	**1**		
	104		Ассортимент блюд и закусок из икры овощной. Технология приготовления икры овощной, способы оформления и подачи.	1	1	
			Практические занятия	**1**		
	105		Организация приготовления и оформления блюд и закусок из икры овощной, способы оформления и подачи.	1	2	
			Теоретические занятия	**1**		
	106		Приготовление и оформление закусок из яиц и грибов. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд и закусок из яиц.	1	1	
			Практические занятия	**1**		
	107		Организация приготовления и оформления блюд и закусок из яиц и грибов. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд и закусок из яиц и грибов.	1	2	
			Теоретические занятия	**2**		

	108		Ассортимент фаршированных овощных блюд.	1	1	
	109		Технология приготовления холодных овощных фаршированных блюд, способы оформления и подачи. Требования к качеству, условия хранения	1	1	
			Практические занятия	**1**		
	110		Организация приготовления и оформления холодных овощных фаршированных блюд. Требования к качеству и условия хранения холодных фаршированных блюд и закусок.	1	2	
			Теоретические занятия	**2**		
	111		Значение холодных блюд и закусок из рыбы в питании человека. Ассортимент блюд и закусок из рыбы.	1	1	
	112		Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок, способы оформления и подачи.	1	1	
			Практические занятия	**1**		
	113		Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд и закусок.	1	2	
			Теоретические занятия	**2**		
	114		Ассортимент приготовления блюд и закусок из заливных рыбных блюд, из нерыбного водного сырья. Требования к качеству и условия хранения холодных заливных блюд, из нерыбного водного сырья и закусок.	1	1	
	115		Технология приготовления рыбы жареной под маринадом, способы оформления и подачи. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд и закусок из рыбы.	1	1	
			Практические занятия	**7**		
	116		Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок из заливных и жареных рыбных блюд. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд и закусок.	1	2	
	117-118		Составление технологических карт на холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	2	
	119		Работа со сборником рецептур, составление технологичиской каты на холодные блюда и закуски.	1	2	
	120-121		Расчет технико-технологических карт на холодные блюда и закуски.	2	2	
	122		**Контрольная работа**	1	3	
Тема 5.4			**Содержание** Правила выбора основных продуктов и дополнительных			

Технология приготовления холодных мясных блюд и закусок.			ингредиентов к ним при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов. Значение холодных мясных блюд и закусок из мяса в питании человека. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса. Подготовка различных ингредиентов для приготовления холодных мясных блюд и закусок. Технология приготовления мясных блюд и закусок из мяса. Организация подготовки мяса, для приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления холодных мясных паштетов. Требования к качеству и условия хранения . Организация приготовления паштетов из мяса, способы оформления и подачи Организация приготовления мясных паштетов, способы оформления и подачи. Организация приготовления мясных заливных блюд, способы оформления и подачи. Технология приготовления паштетов из мяса. Требования к качеству и условия хранения. Технология приготовления холодных мясных заливных блюд из мяса. Требования к качеству и условия хранения . Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов. Значение холодных блюд из и закусок из мяса птицы в питании человека. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса птицы. Технология приготовления курицы фаршированной (галантин), куриного рулета. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд. Технология приготовления холодных блюд их субпродуктов (язык заливной), холодца из мяса птицы. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд. Организация приготовления и оформления курицы фаршированной (галантин), способы оформления и подачи. Организация приготовления и оформления язык заливной из субпродукта, способы оформления и подачи. Организация приготовления и оформления холодца из мяса, способы оформления и подачи. Расчет технологических карт на холодные мясные блюда. Решение задач на количество отходов при приготовлении холодных мясных блюд. Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на мясные холодные блюда.			
			Теоретические занятия	**3**		
	123		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов.	1	1	
	124		Значение холодных мясных блюд и закусок из мяса в питании человека. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса.	1	1	

	125		Подготовка различных ингредиентов для приготовления холодных мясных блюд и закусок. Технология приготовления мясных блюд и закусок из мяса.	1	1	
			Практические занятия	**1**		
	126		Организация подготовки мяса, для приготовления холодных блюд и закусок.	1	2	
			Теоретические занятия	**2**		
	127		Технология приготовления холодных мясных паштетов. Требования к качеству и условия хранения .	1	1	
	128		Технология приготовления холодных мясных заливных блюд из мяса. Требования к качеству и условия хранения .	1	1	
			Практические занятия	**2**		
	129		Организация приготовления мясных паштетов, способы оформления и подачи.	1	2	
	130		Организация приготовления мясных заливных блюд, способы оформления и подачи.	1	2	
			Теоретические занятия	**1**		
	131		Технология приготовления паштетов из мяса. Требования к качеству и условия хранения.	1	1	
			Практические занятия	**1**		
	132		Организация приготовления паштетов из мяса, способы оформления и подачи	1	2	
			Теоретические занятия	**5**		
	133		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов.	1	1	
	134		Значение холодных блюд из и закусок из мяса птицы в питании человека. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса птицы.	1	1	
	135		Технология приготовления курицы фаршированной (галантин), куриного рулета. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд.	1	1	
	136-137		Технология приготовления холодных блюд их субпродуктов (язык заливной), холодца из мяса птицы. Требования к качеству и условия хранения холодных блюд.	2	1	
			Практические занятия	**7**		
	138		Организация приготовления и оформления курицы фаршированной (галантин), способы оформления и подачи.	**1**	2	
	139		Организация приготовления и оформления язык заливной из субпродукта,	1	2	

			способы оформления и подачи.			
	140		Организация приготовления и оформления холодца из мяса, способы оформления и подачи.	1	2	
	141		Расчет технологических карт на холодные мясные блюда.	**1**	2	
	142		Решение задач на количество отходов при приготовлении холодных мясных блюд.	1	2	
	143		Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на мясные холодные блюда.	1	2	
	144		**Контрольная работа**	1	3	
Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.						
Тема 6.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.			**Содержание** Ассортимент блюд круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд. Общие правила варки каш. Варка каш различной консистенции. Оформление и подача блюд. Организация приготовления блюд из круп. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовление блюд из бобовых: Оформление и подача блюд. Технология варки макаронных изделий сливным и не сливным способом. Подготовка макаронных изделий, для дальнейшего приготовления блюд. Приготовление блюд из макаронных изделий. Организация приготовления варки макаронных изделий сливным и не сливным способом. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Подготовка яиц, для дальнейшего приготовления блюд. Оформление и подача блюд. Подготовка творога для дальнейшего приготовления блюд. Приготовление блюд из творога. Оформление и подача блюд. Организация приготовления блюд из яиц. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления блюд и гарниров из творога. Требования к качеству. Сроки хранения.			ПК 2.1-2.5 ОК.01, 03, 09

			Теоретические занятия	**3**		
	145		Ассортимент блюд круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд.	1	1	
	146-147		Общие правила варки каш. Варка каш различной консистенции. Оформление и подача блюд.	2	1	
			Практические занятия	**2**		
	148-149		Организация приготовления блюд из круп. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	2	
			Теоретические занятия	**3**		
	150		Технология приготовление блюд из бобовых: Оформление и подача блюд.	1	1	
	151-152		Технология варки макаронных изделий сливным и не сливным способом. Подготовка макаронных изделий, для дальнейшего приготовления блюд. Приготовление блюд из макаронных изделий.	2	1	
			Практические занятия	**2**		
	153-154		Организация приготовления варки макаронных изделий сливным и не сливным способом. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	2	
			Теоретические занятия	**3**		
	155		Подготовка яиц, для дальнейшего приготовления блюд. Оформление и подача блюд.	1	1	
	156-157		Подготовка творога для дальнейшего приготовления блюд. Приготовление блюд из творога. Оформление и подача блюд.	2	1	
			Практические занятия	**3**		
	158		Организация приготовления блюд из яиц. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	159		Организация приготовления блюд и гарниров из творога. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	160		**Контрольная работа**	1	2	
			Самостоятельная работа при изучении темы	**3**	3	
			Повторение конспектов: «Закуски из рыбы», «Холодный цех»	1	3	
			Составление технологических схем на бутерброды (сэндвичи).	1	3	
			Составление технологических карт на салаты холодных блюд из овощей, яиц, грибов	1	3	

			Итого за 4 семестр	**36/36/3**		
			5 семестр			
Раздел 7. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей.						
			Содержание Ассортимент блюд и гарниров из овощей. Значение блюд и гарниров из овощей в питании человека. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке. Требования к организации рабочего места для приготовления простых горячих блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд. Правила его безопасного использования. Технология приготовления блюда и гарниры из варёных, припущенных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления блюд из вареных, припущенных овощей. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления гарниров из вареных, припущенных овощей. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления блюда и гарниров из жареных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления блюд из жареных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения Организация приготовления гарниров из жареных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения Организация приготовления блюд из тушёных овощей. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления гарниров из тушёных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления блюд приготовленных на пару из овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения Организация приготовления блюд из запечённых овощей. Требования к качеству. Сроки хранения Организация приготовления гарниров из запяченных овощей. Оформление и подача.			ПК 1.1.-1.4 ОК.01, 03, 09

			Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления блюд на пару из овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.			
Тема 7.1 Технология приготовления и оформление простых блюд и гарниров из овощей.			**Теоретические занятия**	**6**		
	161		Ассортимент блюд и гарниров из овощей. Значение блюд и гарниров из овощей в питании человека.	1	1	
	162		Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке.	1	1	
	163-164		Требования к организации рабочего места для приготовления простых горячих блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд. Правила его безопасного использования.	2	1	
	165-166		Технология приготовления блюда и гарниры из варёных, припущенных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	1	
			Практические занятия			
	167		Организация приготовления блюд из вареных, припущенных овощей. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	168		Организация приготовления гарниров из вареных, припущенных овощей. Требования к качеству. Сроки хранения.	**1**	2	
			Теоретические занятия			
	169-170		Технология приготовления блюда и гарниров из жареных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	1	
	171-172		Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	**2**	1	
			Практические занятия			
	173-174		Организация приготовления блюд из жареных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения	2	2	
	175-176		Организация приготовления гарниров из жареных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения	**2**	2	
	177-178		Организация приготовления блюд из тушёных овощей. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	2	
	179-180		Организация приготовления гарниров из тушёных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения	2	2	
			Теоретические занятия			
	181-182		Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей.	2	1	

			Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.			
	183-184		Технология приготовления блюд приготовленных на пару из овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения	**2**	1	
			Практические занятия			
	185-186		Организация приготовления блюд из запечённых овощей. Требования к качеству. Сроки хранения	2	2	
	187		Организация приготовления гарниров из запяченных овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	188		Организация приготовления блюд на пару из овощей. Оформление и подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	189		Контрольная работа	1	3	
			Самостоятельная работа при изучении темы	1		
			Повторение конспектов: «Подготовка мясных продуктов» «Холодный цех»	1	3	
				14/15/1		
			Итого за 5 семестр			
			6 семестр			
			Раздел 8. Приготовление простых супов.			
Тема 8.1 Технология приготовления простых супов.			**Содержание** Классификация супов. Значение в питании человека.Требования к организации рабочего места для приготовления простых горячих супов. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки и приготовления простых горячих супов, правила их безопасного использования. Ассортимент бульонов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров. Организация выполнения бульонов (куринных,мясных). Требования к качеству. Сроки хранения. Ассортимент заправочных супов. Правила варки супов. Сроки хранения. Технология приготовления щей, борщей. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления щей,борщей. Требования к качеству. Сроки хранения. Ассортимент заправочных супов. Правила варки супов. Сроки хранения. Технология приготовления щей, борщей. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления щей,борщей. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления рассольников, солянки сборной мясной. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология			ПК 1.1.-1.4. 2.2 ОК.01. 03. 09

			приготовления супов-пюре, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления рассольника, солянки, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления супов-пюре, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления супов картофельных с овощами. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления супов с крупами и бобовыми. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления супов молочных, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовление супов харчо, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления супов молочных. Требования к качеству. Сроки хранения. Организация приготовления супов харчо. Требования к качеству. Сроки хранения. Работа со сборником рецептур, заполнение технико-технологических карт, расчёт пищевой ценности в свекольных супах.			
			Теоретические занятия	**3**		
	190		Классификация супов. Значение в питании человека.	1	1	
	191		Требования к организации рабочего места для приготовления простых горячих супов. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки и приготовления простых горячих супов, правила их безопасного использования.	1	1	
	192		Ассортимент бульонов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров.	1	1	
			Практические занятия	**1**		
	193		Организация выполнения бульонов (куринных,мясных). Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
			Теоретические занятия	**2**		
	194		Ассортимент заправочных супов. Правила варки супов. Сроки хранения.	1	1	
	195		Технология приготовления щей, борщей. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	1	
			Практические занятия	**1**		

	196		Организация приготовления щей, борщей. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
			Теоретические занятия	**2**		
	197		Технология приготовления рассольников, солянки сборной мясной. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	1	
	198		Технология приготовления супов-пюре, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	1	
			Практические занятия	**2**		
	199		Организация приготовления рассольника, солянки, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	200		Организация приготовления супов-пюре, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
			Теоретические занятия	**1**		
	201		Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	1	
			Практические занятия	**2**		
	202		Организация приготовления супов картофельных с овощами. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	203		Организация приготовления супов с крупами и бобовыми. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
			Теоретические занятия	**2**		
	204		Технология приготовления супов молочных, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	1	
	205		Технология приготовление супов харчо, способы оформления и подачи. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	1	
			Практические занятия	**4**		
	206		Организация приготовления супов молочных. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	207		Организация приготовления супов харчо. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	2	
	208		Работа со сборником рецептур, заполнение технико-технологических карт, расчёт пищевой ценности в свекольных супах.	1	2	
	209		**Контрольная работа**	1	2	
			Самостоятельная работа при изучении раздела	**1**		

			Повторение конспектов: «Ассортимент супов».	**1**	3	
			Итого за 6 семестр	**10/10/1**		
Учебная практика					180	
	Раздел 1. Обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов					
1	Первичная обработка и нарезка овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей, жареных овощей.				6	
	Раздел 2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.					
2	Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.				6	
3	Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом, их оформление и подача.				6	
4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.				6	
	Раздел 3. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.					
5	Первичная обработка мяса. Разделка говядины и свинины на порционные, мелкокусковые полуфабрикаты.				6	
6	Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикаты из неё.				6	
	Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы.					
7	Приготовление блюд из отварного мяса, жаренного мяса, приготовление тушёных мясных блюд.				6	
8	Приготовление запеченных мясных блюд. Приготовление блюд из натуральной рубленой массы, из котлетной массы.				6	
	Раздел 5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.					
9	Подготовка ингредиентов для салатов. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Приготовление и оформление салатов из варёных овощей				6	
10	Подготовка ингредиентов для бутербродов. Приготовление и оформление открытых, закрытых, простых и сложных бутербродов.				6	
	Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.					
11	Приготовление каш и гарниров в соответствии с заданным блюдом.				6	
12	Приготовление котлет, биточков, запеканок. Оформление и подача блюда.				6	
13	Приготовлении блюд из бобовых, макаронных изделий.				6	
14	Приготовление блюд из яиц и творога.				6	
	Раздел 7. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей.					
15	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, из запеченных овощей.				6	
	Раздел 8. Приготовление простых супов.					
16	Выполнение технологической последовательности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок. Органолептическая оценка качества супов. Отпуск супов.				6	
17	Выполнение технологической последовательности приготовления супов с крупой, картофелем, бобовыми и макаронными изделиями. Органолептическая оценка качества супов. Отпуск супов.				6	
18	**Дифференцированный зачёт в виде практической работы**				6	

	Итого	**180**	
Производственная практика		216	
1	Первичная обработка и нарезка овощей. Приготовление простых полуфабрикатов виз овощей. Органолептическая оценка качества п/ф из овощей.	6	
2	Сложные формы нарезки из овощей.	6	
3	Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикаты из рыбы.	6	
4	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мяса домашней птицы: натуральная рубленая масса, котлетная масса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса.	6	
5	Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых, порционных мелкокусковых. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса.	6	
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок	6	
7	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок	6	
8	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок	6	
9	Приготовление простых супов и соусов. Органолептическая оценка качества супов и соусов	6	
10	Приготовление простых супов и соусов. Органолептическая оценка качества супов и соусов	6	
11	Приготовление простых супов и соусов. Органолептическая оценка качества супов и соусов	6	
12	Приготовление блюд и гарниров из варёных, припущенных и жареных овощей. Органолептическая оценка качества блюд	6	
13	Приготовление блюд и гарниров из тушёных и запечённых овощей. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
14	Приготовление блюд и гарниров из тушёных и запечённых овощей. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
15	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюд	6	
16	Приготовление блюд из рыбы припущенной. Органолептическая оценка качества блюд	6	
17	Приготовление блюд из рыбы жареной. Органолептическая оценка качества блюд	6	
18	Приготовление блюд из рыбы запечённой Органолептическая оценка качества блюд	6	
19	Приготовление блюд из котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
20	Приготовление блюд из котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
21	Приготовление блюд из рубленого мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
22	Приготовление блюд из рубленого мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
23	Приготовление блюд из отварного мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
24	Приготовление блюд из жареного мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
25	Приготовление блюд из тушёного мяса. Органолептическая оценка качества блюд	6	
26	Приготовление блюд из запечённого мяса. Органолептическая оценка качества блюд	6	

27	Приготовление блюд и гарниров из круп. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
28	Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
29	Приготовление блюд из яиц. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
30	Приготовление блюд из творога. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
31	Приготовление сладких блюд и напитков. Органолептическая оценка качества сладких блюд и напитков.	6	
32	Приготовление сладких блюд и напитков. Органолептическая оценка качества сладких блюд и напитков.	6	
33	Приготовление сладких блюд и напитков. Органолептическая оценка качества сладких блюд и напитков.	6	
34	Приготовление мучных изделий. Органолептическая оценка качества мучных изделий	6	
35	Приготовление мучных изделий. Органолептическая оценка качества мучных изделий	6	
36	**Дифференцированный зачёт** в виде практической работы	6	
	Всего	**216**	

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "повар"

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Поварское дело»; в учебном кулинарном цехе.

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

Весоизмерительное оборудование:
весы настольные
электронные,
весы напольные.
Холодильное оборудование:
шкаф холодильный,
шкаф морозильный
шокофризер
льдогенератор
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
овоскоп,
нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,
Механическое оборудование:

тестомес,
взбивальная машина,
миксер.
куттер,
мясорубка
Тепловое оборудование:
шкаф для расстойки теста.
жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
фритюрница
гриль – саломандра;
микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:
стеллаж
полки,
производственный стол,
моечная ванна двух или четырехсекционная
производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
производственный стол с охлаждаемой поверхностью
производственный стол с ящиками,
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
моечная ванна
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали,
венчик, лопатка, сито,
скребок пластиковый, скребок металлический.
мерный инвентарь,
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
набор мерных ложек, ножи,
совки для сыпучих продуктов,
скалки деревянные,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников
кондитерские листы,
противни перфорированные,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
формы для саваренов,
трафареты для нанесения рисунка,
нож пилка (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы,
кондитерские гребенки,
силиконовые коврики для макарун, эклеров,
терки,
трафареты,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки,

перчатки термостойкие,
гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг
термометр инфракрасный
делитель торта
подносы,
Подложки для тортов (деревянные)
темперирующая емкость,
инструменты для упаковки
подставки для тортов вращающиеся,
газовая горелка
корзина для производственных оттходов.
Расходные материалы:
бумага пергаментная
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 .

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

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

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. 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.

19. 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.

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

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

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

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

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

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

26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5- е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

33. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

34. 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.

35. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

42. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

Основные электронные издания

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492647

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких,

Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492443

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493941

4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491732

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491476

6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494971

7. Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 — Режим доступа: для авториз.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496431

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496018 (дата обращения: 24.01.2022)

3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491216

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491883

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491884

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "повар" входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия

Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "повар" предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "повар" обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить

достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия "повар"
(по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов			
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для	**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.	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 Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение		
	Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка практической работы по учебной практике и отчета по производственной практике **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном	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. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;		

		экзамене	
Раздел 2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.			
ПК 1.1.1.4 ОК.01, 03, 09	**Знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и	**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.	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 Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	их назначение		
	Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка практической работы по учебной практике и отчета по производственной практике **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	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. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;		
Раздел 3. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.			
ПК 1.1-1.4	**Знания:**	**Текущий контроль**	Полнота ответов,

ОК.01, 03, 09	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	**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.	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 Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: оценить наличие ресурсов;	**Текущий контроль:** - защита отчетов по	Правильность, полнота

	- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка практической работы по учебной практике и отчета по производственной практике **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	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. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	***Действия:*** Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;		
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы.			
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	**Знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники	**Текущий контроль при проведении:**	Полнота ответов, точность формулировок,

	безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	-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.	не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,

	-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка практической работы по учебной практике и отчета по производственной практике е **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	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. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	**Действия:** Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;		
Раздел 5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.			
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	**Знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP));	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75%

	-методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	-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.	правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

	производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка практической работы по учебной практике и отчета по производственной практике **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	**Действия:** Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;		
Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.			
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	**Знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными.	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы,

	-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	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.	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора

	требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**:	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	**Действия:** Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;	- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка практической работы по учебной практике и отчета по производственной практике **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел 7. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей.			
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	**Знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных	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

	своей ответственности; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки

	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка практической работы по учебной практике и отчета по производственной практике **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	**Действия:** Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;		
Раздел 8. Приготовление простых супов.			
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	**Знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная**	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

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	**аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	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

	- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	**Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка практической работы по учебной практике и отчета по производственной практике **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
ПК 1.1-1.4 ОК.01, 03, 09	**Действия:** Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;		

Приложение ПМ.01
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В.Минзарипова
14.05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ. ПРОФЕССИЯ «ПОВАР»

СОГЛАСОВАНО
ООО «Мален»
Наименование предприятия
директор
должность руководителя
_____ Литина Н.В.
подпись, Ф.И.О
_____ 20____ г.

МП

г. Ивдель

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 04 апреля 2022 г.
_____ Л.В.Статных
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
_____ Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с содержанием профессионального модуля ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар» и ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчики: _____ Е.В.Купшарева,
преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»	8
4.УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПО ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»	12
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (базовой подготовки), в части освоения основного вида деятельности: ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар» 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.

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

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

ПК 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения учебной практики должен приобрести:

практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции овощей, мяса, рыбы и птицы, круп, бобовых, макаронных изделий, творога для сложных блюд;
-расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
-подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
-подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы круп, бобовых, макаронных изделий, творога для сложных блюд;
-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
-проводить расчеты по формулам;
-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

1.3 Учебная практика проводится в учебном кулинарном и кондитерском цехе или на базе предприятия соответствующего профиля. В период прохождения практики студенты ведут дневник учебной практики, в котором ежедневно записывают виды выполненных работ.

Итогом учебной практики является дифференцированный зачёт, проводимый в форме практической работы

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 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 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

3. Содержание программы учебной практики

по ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»

Наименование разделов, видов работ	№ п/п	Содержание учебной практики	Количество часов
Раздел 1. Обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов		Текущий инструктаж по охране труда. Первичная обработка и нарезка овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей, жареных овощей.	**6**
Виды работ	1.1	Первичная обработка и нарезка овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей, жареных овощей.	6
Раздел 2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.		Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса, подготовка оборудования, инвентаря. Органолептическая оценка качества мяса. Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса. Подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса: порционно-натуральных, порционно-панировочных, мелкокусковых. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов для сложных блюд из мяса. Хранение сложных полуфабрикатов из мяса в охлаждённом и замороженном виде.	**18**
Виды работ	2.1	Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	6
	2.2	Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом, их оформление и подача.	6
	2.3	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6
Раздел 3. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.		Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса птицы, подготовка оборудования, инвентаря. Органолептическая оценка качества мяса домашней птицы. Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса птицы. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса птицы для жарки, тушения и запекания. Органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из мяса птицы. Хранение сложных полуфабрикатов из мяса птицы в охлаждённом и замороженном виде.	**12**

Виды работ	3.1	Первичная обработка мяса. Разделка говядины и свинины на порционные, мелкокусковые полуфабрикаты.	6
	3.2	Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикаты из неё.	6
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы.		Текущий инструктаж по охране труда. Приготовление блюд из отварного мяса, жаренного мяса, приготовление тушёных мясных блюд. Приготовление запеченных мясных блюд. Приготовление блюд из натуральной рубленой массы, из котлетной массы.	**12**
Виды работ	4.1	Приготовление блюд из отварного мяса, жаренного мяса, приготовление тушёных мясных блюд.	**6**
	4.2	Приготовление запеченных мясных блюд. Приготовление блюд из натуральной рубленой массы, из котлетной массы.	**6**
Раздел 5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		Текущий инструктаж по охране труда. Подготовка ингредиентов для салатов. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Приготовление и оформление салатов из варёных овощей Подготовка ингредиентов для бутербродов. Приготовление и оформление открытых, закрытых, простых и сложных бутербродов.	**12**
Виды работ	5.1	Подготовка ингредиентов для салатов. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Приготовление и оформление салатов из варёных овощей	**6**
	5.2	Подготовка ингредиентов для бутербродов. Приготовление и оформление открытых, закрытых, простых и сложных бутербродов.	**6**
Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		Текущий инструктаж по охране труда. Приготовление каш и гарниров в соответствии с заданным блюдом. Приготовление котлет, биточков, запеканок. Оформление и подача блюда. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовлении блюд из бобовых, макаронных изделий.	**24**
Виды работ	6.1	Приготовление каш и гарниров в соответствии с заданным блюдом.	**6**
	6.2	Приготовление котлет, биточков, запеканок. Оформление и подача блюда.	**6**
	6.3	Приготовлении блюд из бобовых, макаронных изделий.	**6**
	6.4	Приготовление блюд из яиц и творога.	**6**

Раздел 7. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей.		Текущий инструктаж по охране труда. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, из запеченных овощей.	**6**
Виды работ	7.1	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, из запеченных овощей.	**6**
Раздел 8. Приготовление простых супов.		Текущий инструктаж по охране труда. Выполнение технологической последовательности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок. Органолептическая оценка качества супов. Отпуск супов. Выполнение технологической последовательности приготовления супов с крупой, картофелем, бобовыми и макаронными изделиями. Органолептическая оценка качества супов. Отпуск супов.	**12**
Виды работ	8.1	Выполнение технологической последовательности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок. Органолептическая оценка качества супов. Отпуск супов.	**6**
	8.2	Выполнение технологической последовательности приготовления супов с крупой, картофелем, бобовыми и макаронными изделиями. Органолептическая оценка качества супов. Отпуск супов.	**6**
		Дифференцированный зачёт в виде практической работы	**6**
		Итого	**108**

4.УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного и кондитерского цеха, который оснащён оборудованием и имеет 14 рабочих мест.

1. Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:
- производственные столы
- электрические плиты
- электрический кипятильник
- холодильник
- стеллажи для посуды
- кухонные комбайны
- процессор
- электровафельница
- тостер
- миксер
- фритюрница
- электромясорубка
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронные
- ванны для мытья посуды
- раковина для мытья рук

2. Перед прохождением производственной практики обучающиеся проходят медицинский осмотр в Североуральской городской поликлинике, приказ № 308 от 12 апреля 2011 года.

3. Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь. В комплект санитарной одежды входит: колпак, халат, фартук, полотенце.

4. Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:

а) Инструкция № 34 – С «По оказанию первой доврачебной помощи»;

б) Инструкция № 28 «По охране труда в учебном кулинарном и кондитерском цехе»;

в) Вводный инструктаж, который проводит мастер производственного обучения перед прохождением производственной практики. При проведении вводного инструктажа мастер производственного обучения знакомит обучающихся:
- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж по охране труда № 1 перед темой «Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

д) Инструктаж по охране труда № 2 перед темой «Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

е) Инструктаж по охране труда № 3 перед темой «Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ж) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт мастер производственного обучения. При проведении инструктажа мастер подробно знакомит обучающихся:

- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования;
- с порядком безопасного передвижения по территории предприятия.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»

5.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, сформированность и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Организовывать подготовку овощей, мяса, рыбы и птицы, приготовление полуфабрикатов из рыбы для простой кулинарной продукции	-расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов соответствует сборнику рецептур; - оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с технологическими картами; - подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь, в соответствии с СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции». - эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов овощей, мяса, птицы, рыбы.
Организовывать подготовку овощей, рыбы,мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для простой кулинарной продукции	- расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием технологических карт и сборника рецептур в соответствии с ним; - оптимальная организации технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса проводиться в соответствии с Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам СанПи Н 2.4.5.2409-08, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных полуфабрикатов из мяса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей, мяса, птицы, рыбы.
Организовывать подготовку овощей, мяса,	- эффективный расчет массы домашней птицы и изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и технологических карт в	Наблюдение за выполнением практической работы по

рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции	соответствии с ним; - подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, проводится в соответствии с Санитарно эпидемиологических правил и нормативам СанПи Н 2.4.5.2409-08используют различные методы, оборудование и инвентарь. - эффективный контроль качества в соответствии и безопасности подготовленной продукции.	приготовлению сложных полуфабрикатов из мяса птицы. Органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из овощей, мяса, птицы, рыбы.

5.2. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения развития общих компетенций обучающихся.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-рациональное планирование и реализация профессионального развития в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективная работа в команде; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания -умение грамотно пользоваться интернет- ресурсами.	- комментарий выполненной работы

Приложение ПП ПМ.07
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
14.05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ. ПРОФЕССИЯ «ПОВАР»

СОГЛАСОВАНО
ООО «Маяк»
Наименование предприятия
директор
должность руководителя
_____ Мягина М.В.
подпись, Ф.И.О
_____ 20____ г.

М.П.

г. Ивдель

РАССМОТРЕНО
на заседании методической
комиссии, протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Подпись председателя МК Т.Г.Гребенюк

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Североуральский политехникум»

Разработчик: Е.В.Кушнарева,
преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»	7
4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПО ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»	12
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»**».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.

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

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

ПК 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.

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения производственной практики должен приобрести:

практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции овощей, мяса, рыбы и птицы, круп, бобовых, макаронных изделий, творога для сложных блюд;
-расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
-подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
-подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы круп, бобовых, макаронных изделий, творога для сложных блюд;
-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
-проводить расчеты по формулам;
-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

1.3 Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания СГО. В период прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник производственной практики, в котором ежедневно записывает виды выполняемых работ. Руководитель практики от предприятия выставляет в дневник оценки на основании наблюдений за самостоятельной работой обучающегося при выполнении им индивидуальных заданий. Итогом производственной практики является оценка защиты отчета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 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 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

3. Содержание программы производственной практики

ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»

Наименование разделов, видов работ	№ п/п	Содержание учебной практики	Количество часов
Раздел 1. Обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов		*Текущий инструктаж по охране труда. Первичная обработка и нарезка овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей, жареных овощей.*	**18**
Виды работ	1.1	Первичная обработка и нарезка овощей. Приготовление простых полуфабрикатов виз овощей. Органолептическая оценка качества п/ф из овощей.	6
	1.2	Сложные формы нарезки из овощей.	6
	1.3	Подготовка овощей к фаршированию	6
Раздел 2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Приготовление блюд из рыбы.		*Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса, подготовка оборудования, инвентаря. Органолептическая оценка качества мяса. Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса. Подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса: порционно-натуральных, порционно-панировочных, мелкокусковых. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов для сложных блюд из мяса. Хранение сложных полуфабрикатов из мяса в охлаждённом и замороженном виде.*	**42**
Виды работ	2.1	Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикаты из рыбы.	6
	2.2	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюд	6
	2.3	Приготовление блюд из рыбы припущенной. Органолептическая оценка качества блюд	6
	2.4	Приготовление блюд из рыбы жареной. Органолептическая оценка качества блюд	6
	2.5	Приготовление блюд из рыбы запечённой Органолептическая оценка качества блюд	6
	2.6	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюд	6
	2.7	Приготовление блюд из рыбы припущенной. Органолептическая оценка качества блюд	6
Раздел 3. Обработка мяса, приготовление		*Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса птицы, подготовка оборудования,*	**12**

полуфабрикатов.		*инвентаря. Органолептическая оценка качества мяса домашней птицы. Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса птицы. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса птицы для жарки, тушения и запекания. Органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из мяса птицы. Хранение сложных полуфабрикатов из мяса птицы в охлаждённом и замороженном виде.*	
Виды работ	3.1	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мяса домашней птицы: натуральная рубленая масса, котлетная масса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса.	6
	3.2	Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых, порционных мелкокусковых. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса.	6
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы.		*Текущий инструктаж по охране труда. Приготовление блюд из отварного мяса, жаренного мяса, приготовление тушёных мясных блюд. Приготовление запеченных мясных блюд. Приготовление блюд из натуральной рубленой массы, из котлетной массы.*	**60**
Виды работ	4.1	Приготовление блюд из котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюд.	6
	4.2	Приготовление блюд из котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюд.	6
	4.3	Приготовление блюд из рубленого мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	6
	4.4	Приготовление блюд из рубленого мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	6
	4.5	Приготовление блюд из отварного мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	6
	4.6	Приготовление блюд из жареного мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	6
	4.7	Приготовление блюд из тушёного мяса. Органолептическая оценка качества блюд	6
	4.8	Приготовление блюд из запечённого мяса. Органолептическая оценка качества блюд	6
	4.9	Приготовление блюд из жареной птицы. Органолептическая оценка качества блюд	6
	4.10	Приготовление блюд из запеченной птицы. Органолептическая оценка качества блюд	6
Раздел 5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		*Текущий инструктаж по охране труда. Подготовка ингредиентов для салатов. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Приготовление и оформление салатов из варёных овощей Подготовка ингредиентов для бутербродов. Приготовление и оформление открытых, закрытых, простых и сложных бутербродов.*	**18**
Виды работ	5.1	Приготовление и оформление бутербродов. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок	6
	5.2	Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок	6
	5.3	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок	6

Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		*Текущий инструктаж по охране труда. Приготовление каш и гарниров в соответствии с заданным блюдом.* *Приготовление котлет, биточков, запеканок. Оформление и подача блюда.* *Приготовление блюд из яиц и творога.* *Приготовлении блюд из бобовых, макаронных изделий.*	**24**
Виды работ	6.1	Приготовление блюд и гарниров из круп. Органолептическая оценка качества блюд.	6
	6.2	Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества блюд.	6
	6.3	Приготовление блюд из яиц. Органолептическая оценка качества блюд.	6
	6.4	Приготовление блюд из творога. Органолептическая оценка качества блюд.	6
Раздел 7. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей.		*Текущий инструктаж по охране труда. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, из запеченных овощей.*	**18**
Виды работ	7.1	Приготовление блюд и гарниров из варёных, припущенных и жареных овощей. Органолептическая оценка качества блюд	6
	7.2	Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей. Органолептическая оценка качества блюд.	6
	7.3	Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей. Органолептическая оценка качества блюд.	6
Раздел 8. Приготовление простых супов.		*Текущий инструктаж по охране труда. Выполнение технологической последовательности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок. Органолептическая оценка качества супов. Отпуск супов.Выполнение технологической последовательности приготовления супов с крупой, картофелем, бобовыми и макаронными изделиями. Органолептическая оценка качества супов. Отпуск супов.*	**18**
Виды работ	8.1	Приготовление щей, борщей, рассольников, соляной. Органолептическая оценка качества супов и соусов	6
	8.2	Приготовление простых супов с картофелем и макаронными изделиями. Органолептическая оценка качества супов и соусов	6
	8.3	Приготовление холодных супов. Органолептическая оценка качества супов и соусов	6
		Дифференцированный зачёт в отчета о практике	**6**
		Итого	**216**

4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Реализация рабочей программы производственной практики проходит в мясо-рыбном цехе предприятий общественного питания СГО.

1. Мясо-рыбные цехи п.о.п. оснащены следующим оборудованием, инвентарём и посудой:

- производственные столы с горкой для специй
- холодильники бытовые
- холодильники ШХ-1.12
- шкафы для посуды
- кухонные комбайны, мясорубки
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронные
- ванны для мытья посуды
- раковина для мытья рук

2. Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь. В комплект санитарной одежды входит: колпак, халат, фартук, полотенце.

3. Перед прохождением производственной практики обучающиеся проходят медицинский осмотр.

4. Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:

а) Инструкция по оказанию первой доврачебной помощи;

б) Инструкция по охране труда в кулинарном и кондитерском цехе;

в) Вводный инструктаж, который проводит мастер производственного обучения перед прохождением производственной практики. При проведении вводного инструктажа мастер производственного обучения знакомит обучающихся:

- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.

г) Инструктаж на рабочем месте, который проводит руководитель предприятия социального партнёрства для конкретного обучающегося. При проведения инструктажа на рабочем месте руководитель предприятия знакомит обучающихся:

- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;

д) Инструктаж по охране труда перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов» проводит мастер производственного обучения и руководитель предприятия социального партнёрства для конкретного обучающегося;

е) Инструктаж по охране труда перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов» проводит мастер производственного обучения и руководитель предприятия социального партнёрства для конкретного обучающегося;

ё) Инструктаж по охране труда перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра» проводит руководитель производственной практики;

ж) Инструктаж по охране труда перед темой «Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы» проводит руководитель производственной практики;

з) Первичный инструктаж на рабочем месте даёт мастер производственного обучения. При проведении инструктажа мастер подробно знакомит обучающихся:

- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);

- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования.
- с порядком безопасного передвижения по территории предприятия.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Профессия «Повар»

5.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, сформированность и развитие профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.	Наблюдение за выполнением работы по приготовлению сложных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из рыбы.
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.	Наблюдение за выполнением работы по приготовлению сложных полуфабрикатов из мяса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса.
Организовывать подготовку домашней птицы для сложной	-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в	Наблюдение за выполнением работы по приготовлению

кулинарной продукции	соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции	сложных полуфабрикатов из мяса птицы. Органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из мяса птицы.

5.2. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-рациональное планирование и реализация профессионального развития в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективная работа в команде; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на учебной практике
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания -умение грамотно пользоваться интернет- ресурсами.	- комментарий выполненной работы

Приложение ПДП.00
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

СОГЛАСОВАНО
ООО «Маяк»
Наименование организации
директор
Должность
Шипко М.В
Подпись Ф.И.О.
_____
дата
М.П.

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Грабенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Кушнарева Е.В., преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	13
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, базовый уровень подготовки, в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения профессионального цикла ООП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

1.2. Цели и задачи преддипломной практики

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности в организациях различных организационно правовых форм, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

углубление, имеющегося практического опыта:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

1.3 Производственная преддипломная практика проводится в предприятиях общественного питания Североуральского ГО и Ивдельского ГО. В период прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник производственной практики, в котором ежедневно записывает виды выполняемых работ. Руководитель практики от предприятия выставляет в дневник оценки на основании наблюдений за самостоятельной работой обучающегося при выполнении им индивидуальных заданий. Итогом производственной практики является оценка защиты отчета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения преддипломной практики является овладение обучающимися по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Результатом преддипломной практики является освоение общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональных (ПК) компетенций:

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 4. 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:
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ВД 7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Профессия «Повар».

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Наименование разделов, видов работ	№ п/п		Содержание производственной практики (преддипломной)	Количество часов
Раздел 1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии			Текущий инструктаж по охране труда. Законодательство по охране труда и технике безопасности. Защита трудовых прав граждан, коллективный договор на предприятии. Контроль за соблюдением выполнения законов по охране труда. Контроль за соблюдением предприятия санитарно-гигиенических условий труда. Контроль за соблюдением предприятия пожарной безопасности. Организация работы по охране труда: вводный инструктаж, первичный инструктаж, повторный инструктаж, внеплановый инструктаж, целевой инструктаж. Нормы переноса тяжестей для женщин, мужчин и подростков. Правила внутреннего трудового распорядка на предприятии.	**6**
Виды работ	1	1.1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с Правилами внутреннего трудового распорядка работников предприятия.	6
Раздел 2. Работа в качестве дублера техника-технолога и заведующего производством			Текущий инструктаж по охране труда. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов, сложных блюд из овощей, грибов, сыра. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Изучение должностной инструкции техника-технолога, заведующего производством, менеджера предприятия. Изучение видов материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности. Ознакомление с организацией структуры производства: оснащенностью, организацией рабочих мест в цехах, обслуживанием. Ознакомление с порядком планирования работы производства. Ознакомление с нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт. Составление меню на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков; физиологических и энергетических норм. Работа со Сборником	**138**

			рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы холодного цеха, горячего цеха, мясного цеха. Текущий контроль технологических процессов производства. Бракераж готовой продукции холодного цеха, горячего цеха, мясного цеха. Составление отчета о работе производства за день. Участие в работе инвентаризационной комиссии на производстве. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря.	
Виды работ	2	2.1	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	6
	3	2.2	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	6
	4	2.3	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	6
	5	2.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из рыбы. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	6
	6	2.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	6
	7	2.6	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из мяса. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	6
	8	2.7	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	6
	9	2.8	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса птицы. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции	6
	10	2.9	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	6
	11	2.10	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	7
	12	2.11	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	7
	13	2.12	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	7
	14	2.13	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	7
	15	2.14	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	7

	16	2.15	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	7
	17	2.16	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.	7
	18	2.17	Изучение должностной инструкции техника-технолога, заведующего производством, менеджера предприятия. Текущий контроль технологических процессов производства. Бракераж готовой продукции холодного и горячего цеха.	7
	19	2.18	Ознакомление с организацией структуры производства: оснащенностью, организацией рабочих мест в цехах, обслуживанием. Материальная ответственность на предприятии, порядок заключения договоров о материальной ответственности.	7
	20	2.19	Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.	7
	21	2.20	Составление меню на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков; физиологических и энергетических норм.	7
	22	2.21	Составление технологических и технико-технологических карт на ассортимент блюд предприятия общественного питания.	7
	23	2.22	**Дифференцированный зачёт в форме отчёта по практике**	6
			Итого	**144**

4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.Предприятия общественного питания Североуральского ГО и Ивдельского ГО оснащены следующим оборудованием, инвентарём, посудой:
- производственные столы
- электрические плиты
- электрический кипятильник
-пароконвектоматы
-пекарские шкафы
- холодильники
- шкафы для посуды
- кухонные комбайны
- процессоры
- электровафельницы
- тостер
- миксер
- фритюрницы
- электромясорубки
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронные
- ванны для мытья посуды
- раковины для мытья рук

2. Каждый обучающийся имеет 2 комплекта санитарной одежды и сменную обувь. В комплект санитарной одежды входит: колпак, халат, фартук, полотенце.

4. Обучающиеся во время прохождения практики проходят следующие инструктажи:
- Инструкция № 34 – С «По оказанию первой доврачебной помощи;
- Инструкция № 28 «По охране труда в учебном кулинарном и кондитерском цехе;
- Вводный инструктаж, который проводит мастер производственного обучения перед прохождением производственной практики. При проведении вводного инструктажа мастер производственного обучения знакомит обучающихся:
- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком оказания первой доврачебной помощи;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии.
- Инструктаж по охране труда перед темой: Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции.
- Инструктаж по охране труда перед темой :Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из мяса. Контроль качества обработки, технологии и готовой продукции
- Инструктаж по охране труда № 1 перед темой «Технология приготовления сложных горячих супов »;
- Инструктаж по охране труда № 2 перед темой «Технология приготовления сложных горячих соусов»;
- Инструктаж по охране труда № 3 перед темой «Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра»;
- Инструктаж по охране труда № 4 перед темой «Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы».

- Первичный инструктаж на рабочем месте даёт мастер производственного обучения. При проведении инструктажа мастер подробно знакомит обучающихся:
- с устройством оборудования, на котором предстоит работать обучающемуся
- со всеми опасными местами у машины;
- с правильной и безопасной организацией обслуживаниям рабочего места;
- с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря);
- с инструкцией по технике безопасности обслуживающего оборудования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляет руководитель практики в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Контроль и оценка результатов прохождения производственной (преддипломной) практики осуществляется руководителем практики в процессе консультаций и выполнения студентами индивидуальных заданий.

По завершении производственной (преддипломной) практики студентом представляется отчет, отражающий объем выполненных работ по разделам преддипломной практики, завизированный руководителями практики от предприятия и образовательного учреждения.
В качестве приложения к отчету преддипломной практики могут быть приложены графические, аудио-, фото-, видео-материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	- разрабатывает ассортимент сложных полуфабрикатов в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи; - выбирает и проводит оценку качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - правильно выбирает последовательность технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов; - производит расчет количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции; - принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов; - соблюдает санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции; - демонстрирует умения в приготовлении сложных полуфабрикатов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий; - правильно проводит контроль качества и безопасности приготовленных сложных полуфабрикатов.	Наблюдение Выполняет задание Соблюдает технологию приготовления полуфабрикатов в соответствии с ГОСТ
ПК 2.1.	- демонстрирует навыки организации процесса	Наблюдение

Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; -демонстрирует навыки организации рабочего места; -принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложной холодной кулинарной продукции - выбирает и проводит оценку качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - производит расчет необходимого количества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - демонстрирует соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции; - демонстрирует использование различных методов приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - демонстрирует навыки сервировки и варианты оформления сложной холодной кулинарной продукции; -проверяет соответствие готовой сложной холодной кулинарной продукции требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет) -обосновывает выбор условий хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - правильно проводит контроль качества и безопасности приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Выполняет задание Соблюдает технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями ГОСТ
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	- демонстрирует навыки организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; - демонстрирует навыки организации рабочего места; -принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -определяет органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выполняет расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрирует соблюдение технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрирует использования различных методов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проверяет соответствие приготовленной сложной горячей кулинарной продукции требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) - обосновывает выбор условий хранения приготовленной	Наблюдение Выполняет задание Соблюдает технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями ГОСТ

(домашней) птицы	сложной горячей кулинарной продукции. - правильно проводит контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	- демонстрирует навыки последовательности подготовки рабочего места; -обосновывает выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определяет органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -осуществляет расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - демонстрирует последовательность технологического процесса при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - демонстрирует различные способы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правильно выполняет действия по применению сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - демонстрирует различные варианты сервировки и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - проверяет соответствие готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); - соблюдает санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления, хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдает правила и условия хранения готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правильно производит выбор режимов хранения готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правильно выполняет действия по охлаждению и замораживанию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -соблюдает выполнение действий по организации процесса хранения готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий до момента реализации.	Наблюдение Выполняет задание Соблюдает технологию приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями ГОСТ
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- демонстрирует навыки организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; - демонстрирует навыки организации рабочего места; -принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных холодных и горячих десертов; -определяет органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных холодных и горячих десертов; -выполняет расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - соблюдает санитарно-гигиенические требования к	Наблюдение Выполняет задание Соблюдает технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями ГОСТ

	технологическому процессу приготовления, хранения сложных холодных и горячих десертов; - демонстрирует соблюдение технологического процесса при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - демонстрирует использования различных методов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - демонстрирует различные варианты сервировки и оформления сложных холодных и горячих десертов для подачи; -проверяет соответствие приготовленных сложных холодных и горячих десертов требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) - обосновывает выбор условий хранения приготовленных сложных холодных и горячих десертов; - правильно проводит контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных и горячих десертов.	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- правильно проводит расчеты при планировании и анализе себестоимости продукции; - составляет меню; - составляет план-меню предприятия; - выполняет расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; - демонстрирует умение организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции; - обосновывает распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; -демонстрирует умения по составлению схем взаимодействия производственных помещений; -правильно составляет алгоритмы технологических операций по рабочим местам; - решает производственные ситуационные задачи по организации работы производственных цехов предприятия;	Наблюдение Выполняет задание по планированию основных показателей производства в соответствии с требованиями
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- точно рассчитывает численность производственных работников структурного подразделения; -правильно составляет графики выхода на работу; - правильно оформляет табель учета рабочего времени; - показывает правильность и точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт; -точно разрабатывает акты проработки блюд и кулинарных изделий; - правильно распределяет обязанности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками; - правильно оформляет договора о материальной ответственности; - делает обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения - составляет план работы коллектива (бригады/команды); - соблюдает технологический процесс приготовления блюд; -проводит органолептическую оценку качества кулинарных и кондитерских изделий;	Наблюдение Выполняет задание по разработке и оформлению учетно-отчетной документации

	- демонстрирует умение использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг; -заполняет бракеражный журнал; -определяет перечень возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции; - правильно оформляет забор проб на лабораторный анализ; - участвует в разработке системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения; - правильно использует унифицированные формы первичной, учетной и отчетной документации; - правильно оформляет и заполняет табель учета использования рабочего времени; -обосновывает выбор форм первичных документов для производственного учета; -обосновывает принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.	

5. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) , результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.